

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di selezione per la chiamata a professore di I fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale 07/H2 - PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE,

(settore scientifico-disciplinare VET/04 - ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE)

presso il Dipartimento di MEDICINA VETERINARIA E SCIENZE ANIMALI,

(avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 51 del 07/07/2023) - Codice concorso 5344

Simone Stella

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

COGNOME	STELLA
NOME	SIMONE
DATA DI NASCITA	21/11/1973

TITOLI

TITOLO DI STUDIO

Laurea in Medicina Veterinaria conseguita presso l'Università degli Studi di Milano il 14/07/99. Votazione 110/110 con lode. Titolo della tesi di Laurea: "Valutazione del numero di salmonelle in salsicce fresche da cuocere e messa a punto di un nuovo terreno per l'isolamento di Salmonella"

TITOLO DI DOTTORE DI RICERCA O EQUIVALENTI, OVVERO, PER I SETTORI INTERESSATI, DEL DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE MEDICA O EQUIVALENTE, CONSEGUITO IN ITALIA O ALL'ESTERO

Dottorato di Ricerca in "Controllo della qualità totale nelle produzioni zootecniche degli alimenti di origine animale" conseguito presso l'Università degli Studi di Milano il 01/12/2002. Titolo della tesi di Dottorato: "Il 'puzzo d'osso' delle carni bovine: ipotesi eziologiche e patogenetiche"

ALTRI TITOLI CONSEGUITI

- Abilitazione alla professione di Medico Veterinario, conseguita in data 29/05/2000;
- Abilitazione scientifica nazionale per la posizione di Professore Associato di Ispezione degli alimenti di origine animale, conseguita in data 4/04/2017;
- Abilitazione scientifica nazionale per la posizione di Professore Ordinario di Ispezione degli alimenti di origine animale, conseguita in data 10/08/2018.

ATTIVITÀ DIDATTICA

INSEGNAMENTI E MODULI

Attività didattica nell'ambito del Corso di Studi a ciclo unico in Medicina Veterinaria
□ A.A. 2002-2003

- “Ispezione e controllo delle carni avicunicole, della selvaggina e dei prodotti derivati”, modulo professionalizzante “Igiene e qualità degli alimenti di origine animale” (16 ore - 1 CFU esercitativo);
- A.A. 2003/2004:
- “Ispezione e controllo delle carni avicunicole, della selvaggina e dei prodotti derivati”, modulo professionalizzante “Igiene e qualità degli alimenti di origine animale” (16 ore - 1 CFU esercitativo);
- A.A. 2005/2006:
- “Filiera Carne”, Programma Formativo di “Ispezione, Sicurezza, Certificazione degli Alimenti di Origine Animale” (16 ore - 1 CFU esercitativo);
- “Ispezione dei volatili, coniglio e selvaggina”, Corso Integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (8 ore - 1 CFU frontale);
- A.A. 2006/2007:
- “Ispezione dei volatili, coniglio e selvaggina”, Corso Integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (8 ore - 1 CFU frontale);
- A.A. 2007/2008:
- “Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale”, Corso Integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (24 ore - 3 CFU frontali);
- A.A. 2008/2009:
- “Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale”, Corso Integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (24 ore - 3 CFU frontali);
- A.A. 2009/2010:
- “Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale”, Corso Integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (24 ore - 3 CFU frontali);
- A.A. 2010/2011:
- “Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale”, Corso Integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (24 ore - 3 CFU frontali);
- A.A. 2011/2012:
- “Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale”, Corso Integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (24 ore - 3 CFU frontali);
- A.A. 2012/2013:
- “Ispezione delle carni”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (24 ore - 3 CFU frontali);
- “I controlli e le analisi delle carni fresche”, corso integrato “Alimenti senza frontiere: il ruolo del medico veterinario nel controllo ispettivo dei processi produttivi degli alimenti di origine animale” (16 ore - 1 CFU esercitativo);
- “Filiera carne”, corso integrato “Alimenti senza frontiere: il ruolo del medico veterinario nei controlli ufficiali nelle diverse filiere di alimenti di origine animale” (16 ore - 1 CFU esercitativo);
- Attività esercitativa del modulo di “Lavori pratici nei macelli”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (30 ore esercitative);
- A.A. 2013/2014:
- “Ispezione delle carni”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (24 ore - 3 CFU frontali);
- Attività esercitativa del modulo di “Lavori pratici nei macelli”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (30 ore esercitative);
- A.A. 2014/2015:
- “Ispezione delle carni”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (24 ore - 3 CFU frontali);
- “Filiera carne”, corso integrato “Alimenti senza frontiere: il ruolo del veterinario ispettore” (16 ore - 1 CFU esercitativo);
- Attività esercitativa del modulo di “Lavori pratici nei macelli”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (30 ore esercitative);
- A.A. 2015/2016:
- “Ispezione delle carni”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (24 ore - 3 CFU frontali);
- “Filiera carne”, corso integrato “Alimenti senza frontiere: il ruolo del veterinario ispettore” (16 ore - 1 CFU esercitativo);
- Attività esercitativa del modulo di “Lavori pratici nei macelli”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (30 ore esercitative);
- A.A. 2016/2017:
- “Ispezione delle carni”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (24 ore - 3 CFU frontali);

- “Filiera carne”, corso integrato “Alimenti senza frontiere: il ruolo del veterinario ispettore” (16 ore - 1 CFU esercitativo);
- Attività esercitativa del modulo di “Lavori pratici nei macelli”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (30 ore esercitative);
- A.A. 2017/2018:
 - “Ispezione delle carni”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (24 ore - 3 CFU frontali);
 - Attività esercitativa del modulo di “Lavori pratici nei macelli”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (30 ore esercitative);
- A.A. 2018/2019:
 - “Ispezione delle carni”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (24 ore - 3 CFU frontali);
 - Attività esercitativa del modulo di “Lavori pratici nei macelli”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (30 ore esercitative);
- A.A. 2019/2020:
 - “Ispezione delle carni”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (24 ore - 3 CFU frontali);
 - “Igiene e tecnologia alimentare”, Corso Integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale I” (40 ore - 3 CFU frontali + 1 CFU esercitativo);
 - “Rilievi al macello per la valutazione del benessere”, Percorso formativo: “Ruolo del veterinario nella valutazione del benessere animale nei sistemi zootecnici” (16 ore - 1 CFU esercitativo);
 - Attività esercitativa del modulo di “Lavori pratici nei macelli”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (30 ore esercitative);
- A.A. 2020/2021:
 - “Ispezione delle carni”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (24 ore - 3 CFU frontali);
 - “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale I” (88 ore - 7 CFU frontali + 2 CFU esercitativi);
 - “Rilievi al macello per la valutazione del benessere”, Percorso formativo: “Ruolo del veterinario nella valutazione del benessere animale nei sistemi zootecnici” (16 ore - 1 CFU esercitativo);
 - Attività esercitativa del modulo di “Lavori pratici nei macelli”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (36 ore esercitative).
- A.A. 2021/2022:
 - “Ispezione delle carni”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (24 ore - 3 CFU frontali);
 - “Igiene e tecnologia alimentare”, corso integrato di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale I” (40 ore - 3 CFU frontali + 1 CFU esercitativo);
 - “Rilievi al macello per la valutazione del benessere”, Percorso formativo: “Ruolo del veterinario nella valutazione del benessere animale nei sistemi zootecnici” (16 ore - 1 CFU esercitativo);
 - Attività esercitativa del modulo di “Lavori pratici nei macelli”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (36 ore esercitative).
- A.A. 2022/2023:
 - “Ispezione delle carni”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (24 ore - 3 CFU frontali);
 - “Igiene e tecnologia alimentare”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale I” (24 ore - 3 CFU frontali);
 - “Zoonosi di interesse ispettivo”, corso integrato di “Zoonosi”
 - “Ispezione nella filiera delle carni e prodotti derivati”, percorso formativo: “Ruolo del veterinario nella produzione degli alimenti di origine animale” (32 ore - 2 CFU esercitativi)
 - “Rilievi al macello per la valutazione del benessere”, Percorso formativo: “Ruolo del veterinario nella valutazione del benessere animale nei sistemi zootecnici” (16 ore - 1 CFU esercitativo);
 - Attività esercitativa del modulo di “Lavori pratici nei macelli”, corso integrato di “Ispezione degli Alimenti di Origine Animale II” (36 ore esercitative).

Attività didattica nell’ambito del Corso di Studi triennale in Allevamento e Benessere Animale

- A.A. 2016/2017:
 - “Microbiologia ed igiene degli alimenti di origine animale” (24 ore - 3 CFU frontali);
- A.A. 2017/2018:
 - “Microbiologia ed igiene degli alimenti di origine animale” (24 ore - 3 CFU frontali);
- A.A. 2018/2019:
 - “Microbiologia ed igiene degli alimenti di origine animale” (24 ore - 3 CFU frontali);
- A.A. 2019/2020:
 - “Microbiologia ed igiene degli alimenti di origine animale” (24 ore - 3 CFU frontali);

- “Microbiologia ed igiene degli alimenti di origine animale” (40 ore - 5 CFU frontali).
- A.A. 2021/2022:
- “Microbiologia ed igiene degli alimenti di origine animale” (56 ore - 5 CFU frontali + 1 CFU esercitativo).

Altre attività didattiche

- Dal 2011 al 2016: docenza presso la Scuola di Specializzazione di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Università degli Studi di Milano.
- 2017: Seminario: “Esempi di applicazione della LAMP (Loop-mediated isothermal AMPlification) in campo alimentare”, Corso di perfezionamento: “La medicina veterinaria legale al servizio delle attività forensi e di polizia giudiziaria”, Università degli Studi di Milano (2 ore); 11/5/2017.
- 2017: Seminario: “Criteri di valutazione igienica e microbiologica delle carcasse di animali macellati”, Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Università degli Studi di Sassari (4 ore); 17/2/2017.
- 2019: Seminario “Applicazione della microbiologia predittiva e challenge test sui prodotti di origine animale - Parte 2: Challenge tests”, Scuola di Specializzazione di Ispezione degli alimenti di origine animale, Università di Pisa (2 ore), 2/5/2019.
- A.A. 2019/2020: Modulo “Produzione delle carni avicole: problematiche e ruolo del veterinario ispettore”, Scuola di Specializzazione in Tecnologia e patologia delle specie avicole, del coniglio e della selvaggina. Università degli Studi di Milano (8 ore), 20/05/2020.
- 2020: Seminario: “Criteri di valutazione igienica e microbiologica delle carcasse di animali macellati”, Scuola di Specializzazione di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Università degli Studi di Sassari (4 ore), 23-24/1/2020.
- 2021: Seminario: “Funzioni del veterinario ispettore al macello, alla luce dell’applicazione delle nuove normative”, Scuola di Specializzazione di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Università degli Studi di Bari Aldo Moro (2 ore), 11/02/2021.
- A.A. 2021/2022: Modulo “Ispezione degli alimenti di origine animale”, Scuola di Specializzazione in Tecnologia e patologia delle specie avicole, del coniglio e della selvaggina. Università degli Studi di Milano (12 ore, 1 CFU frontale + 1 CFU esercitativo).
- A.A. 2022/2023: Modulo “Ispezione degli alimenti di origine animale”, Scuola di Specializzazione in Tecnologia e patologia delle specie avicole, del coniglio e della selvaggina. Università degli Studi di Milano (20 ore, 1 CFU frontale + 2 CFU esercitativi).
- 2023: Seminario: “Criteri di valutazione igienica e microbiologica delle carcasse di animali macellati”, Scuola di Specializzazione di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Università degli Studi di Sassari (4 ore), 24/03/2023.

ATTIVITÀ DI DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

ESAMI DI PROFITTO

Dal 2017 (primo anno di disponibilità dei verbali elettronici) ha svolto in qualità di commissario 1174 esami di profitto.

ATTIVITÀ DI RELATORE DI ELABORATI DI LAUREA, DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE, DI TESI DI DOTTORATO E DI TESI DI SPECIALIZZAZIONE

Tesi di laurea - Attività come relatore

49 tesi di laurea del CdS di Medicina Veterinaria:

- A.A. 2003/2004
 - Studio della popolazione microbica di crostacei importati in Italia.
 - Caratterizzazione chimico microbiologica del “salame della duja”.
 - Studio della presenza di *Campylobacter* spp. su oche macellate e valutazione di metodiche rapide di ricerca.
- A.A. 2004/2005
 - Indagine sulla presenza di *Listeria monocytogenes* e *Listeria* spp. in campioni di gorgonzola e caratterizzazione genotipica dei ceppi isolati.
 - Monitoraggio della presenza e localizzazione di *Salmonella* spp. e *Campylobacter* spp. in polli macellati.
- A.A. 2005/2006
 - Caratterizzazione di lesioni di interesse ispettivo nei petti di pollo.
 - Influenza della scottatura-spiumatura del pollame sulla contaminazione da *Campylobacteriaceae*.

- A.A. 2007/2008
 - Sindrome respiratoria bovina: influenza sulla qualità delle carcasse di vitello.
 - Studio del bombaggio di carni bovine refrigerate sotto vuoto.
- A.A. 2008/2009
 - La 'carne salada del trentino': studio del prodotto e valutazione della conservabilità.
 - Utilizzo di diverse metodiche per la valutazione quantitativa del tessuto connettivo in carni bovine destinate alla produzione di carni in scatola.
- A.A. 2009/2010
 - Valutazione dell'efficacia di un formulato probiotico specie-specifico nei vitelli a carne bianca.
- A.A. 2010/2011
 - Valutazione igienica del latte bovino prodotto nell'area rurale di Say (Niger).
 - Studio della contaminazione da *Campylobacter* termofili in carni avicole sezionate.
 - Studio della presenza di bioluminescenza in carni avicole.
- A.A. 2011/2012
 - Efficacia dell'aggiunta di una miscela di lattobacilli sulla conservabilità di carni bovine sottovuoto.
 - Studio dell'efficacia di *Lactobacillus curvatus* e *Lactobacillus sakei* isolati da carni sudamericane quali bioprotettori per carni bovine sottovuoto.
 - Ricerca di batteri patogeni e contaminanti in cinghiali (*Sus scrofa*) abbattuti durante la stagione venatoria 2011/2012 nell'Oltrepò Pavese.
 - Valutazione dell'effetto antimicrobico dell'ozono gassoso in uno stabilimento di lavorazione delle carni fresche.
- A.A. 2012/2013
 - Studio dell'ozono gassoso quale sanificante per i locali di sezionamento delle carni fresche.
 - Valutazione microbiologica di yogurt artigianali in abuso termico e studi di inattivazione di microrganismi patogeni.
- A.A. 2013/2014
 - Valutazione dell'efficacia di un additivo a base vegetale (FitoCSC) nei confronti di ceppi di *Escherichia coli* e *Salmonella typhimurium* antibiotico-resistenti isolati dal pollame.
 - Studio della diffusione di batteri bioluminescenti nelle carni di pollame.
- A.A. 2014/2015
 - Potenziale di crescita di *Listeria monocytogenes* in coppa suina a breve stagionatura: valutazione mediante challenge test.
 - Un efficiente utilizzo dei ritagli di salmone affumicato. valutazione microbiologica e chimico-fisica di wurstel a base di salmone.
 - Valutazione qualitativa delle carni di polli di razza 'Milanino' e indagine sulla presenza di batteri patogeni.
 - Antiossidanti nella dieta: influenza sulla shelf life di lonze di suino medio-pesante conservate in MAP e skin.
- A.A. 2015/2016
 - Effetti della refrigerazione ad aria delle carcasse di broiler sulle cariche superficiali di *Campylobacter* spp.
 - Effetti della frollatura sottovuoto sulle caratteristiche qualitative delle carni bovine.
 - Valutazione igienica della produzione di ricotta stagionata e studio dell'alterazione del prodotto da *Serratia* spp.
 - Blown pack di carni bovine sottovuoto: possibile ruolo dei clostridi psicrofilici.
 - Studio della contaminazione di sandwich ready to eat da *Listeria monocytogenes*.
- A.A. 2016/2017
 - Valutazione del potenziale di crescita di *Listeria* spp. in salame bergamasco.
 - *Campylobacter* nelle carni avicole: fattori di rischio e possibilità di controllo.
- A.A. 2017/2018
 - Influenza di diversi substrati lattiero-caseari sul potenziale di crescita di *Bacillus cereus*.
 - Influenza della refrigerazione post-macellazione sulle cariche di *Campylobacter* termofili nelle carni di pollo.
 - Valutazione del benessere e della maturazione delle carni in buoi grassi di razza piemontese.
- A.A. 2018/2019
 - Valutazione di un sistema LAMP per la rilevazione di *Escherichia coli* verocitotossici negli alimenti.
 - Efficacia dello skin packaging di carni fresche bovine e suine.
- A.A. 2019/2020
 - Commercializzazione diretta di latte crudo: normativa, problematiche igienico-sanitarie e attività di controllo.

- Applicazione del Reg. CE 2073/2005 in un macello avicolo industriale: valutazione dei criteri di igiene del processo (Salmonella spp. e Campylobacter spp.)
- Valutazione di carni bovine maturate in acqua di mare depurata: aspetti microbiologici e chimico-fisici
- Il macello come osservatorio epidemiologico: raccolta e analisi dei rilievi ispettivi epatici ottenuti presso macelli bovini in nord e sud Italia
- A.A. 2020/2021
- Influenza della modalità di abbattimento sul benessere animale e sulla qualità delle carni di ungulati selvatici
- Macellazione Speciale d'Urgenza e macellazione ordinaria dei bovini a confronto: prevalenza di lesioni post mortem e influenza dei fattori di rischio
- Valutazione della qualità igienico-sanitaria del latte crudo per la produzione di latte alimentare in filiere lombarde
- Valutazione microbiologica di carcasse di cinghiali (sus scrofa) cacciati in selezione/controllo in area pedemontana orobica
- A.A. 2021/2022
- Challenge tests per Listeria monocytogenes: stato dell'arte ed evoluzione tecnica
- Valutazione della shelf life di 'arrosticini' di carni ovine confezionati in atmosfera protettiva

3 tesi di laurea del CdS di Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali:

- A.A. 2002/2003
- Potenzialità di estratti naturali come alternativa agli antimicrobici convenzionali: effetti sulla flora intestinale di coniglio.
- A.A. 2016/2017
- Valutazione igienica delle carcasse di animali macellati presso piccoli macelli della provincia di Bergamo.
- A.A. 2017/2018
- Confronto della qualità microbiologica e chimico-fisica di gamberi rossi (Aristaeomorpha foliacea) conservati in acqua e ghiaccio o in acqua di mare depurata e ghiaccio.

2 elaborati finali del CdS di Allevamento e Benessere Animale:

- A.A. 2017/2018
- Valutazione della carica di propionibatteri nel latte crudo ad uso caseario.
- A.A. 2021/2022
- Valutazione delle fasi di maturazione dei salami mediante misurazione del pH e dell'activity water.

1 elaborato finale del CdS di Scienze delle Produzioni Animali:

- A.A. 2018/2019
- La gestione della pesca e commercializzazione del tonno rosso (Thunnus thynnus)

Tesi di dottorato - Attività come relatore

- A.A. 2010/2011
- Dottorato in "Alimentazione animale e sicurezza alimentare": "Dexmedetomidine vs. xylazine: effects on behaviour and plasma concentrations of cortisol and substance P in calves undergoing true and sham disbudding."

Scuola di Specializzazione - Attività come relatore

- A.A. 2005/2006
- Scuola di Specializzazione di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale - Università degli Studi di Parma: "Valutazione della efficacia di dissanguamento delle carni di suini affetti da pericardite".
- A.A. 2021/2022
- Scuola di Specializzazione di Sanità Animale, Allevamento e Produzioni Zootecniche - Università degli Studi di Milano: "Valutazione igienico-sanitaria del latte crudo nell'ambito dell'autocontrollo e del controllo ufficiale".

ATTIVITÀ DI CORRELATORE DI ELABORATI DI LAUREA, DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE, DI TESI DI DOTTORATO E DI TESI DI SPECIALIZZAZIONE

4 tesi di laurea del CdS di Medicina Veterinaria:

- A.A. 2006/2007
- Effetti sulla qualità della carne in suini di razza cinta senese allevati allo stato semibrado sottoposti a diverse tipologie di macellazione

- A.A. 2016/2017
 - Carne equina per il consumo umano: produzione, caratteristiche ed aspetti igienico-sanitari.
- A.A. 2017/2018
 - Nuovi prodotti di carne - etichettatura, formulazione, additivi, coadiuvanti tecnologici.
- A.A. 2018/2019
 - Irradiazione degli alimenti: aggiornamenti su potenzialità, sviluppo e diffusione
- 2 elaborati finali del CdS di Allevamento e Benessere Animale:
 - A.A. 2011/2012
 - Valutazione della potenzialità di crescita di *Listeria* spp. in campioni di salame affettato.
 - Attività bioprotettiva di lattobacilli su campioni di carni fresche sottovuoto contaminate con *Escherichia coli* e *Listeria monocytogenes*
- 1 tesi di laurea del CdS di Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali:
 - A.A. 2015/2016
 - Osservazioni sulla presenza di *Campylobacter* termofili nell'allevamento del broiler
- 2 tesi di laurea del CdS di Scienze Alimentari:
 - A.A. 2007/2008
 - Efficacia antimicrobica dell'ozono ed applicazione nell'industria alimentare.
 - A.A. 2008/2009
 - Valutazione dell'attività di diversi additivi alimentari sulla shelf life di carni macinate e preparazioni di carne.
- 3 tesi di laurea del CdS di Scienze e Tecnologie Alimentari:
 - A.A. 2005/2006
 - Studio della stabilità chimico-microbiologica della 'nduja, un prodotto tradizionale della Calabria.
 - Valutazione microbiologica di alimenti esposti in banco frigo nella gdo.
 - A.A. 2006/2007
 - Studio della prevalenza di *Campylobacteriaceae* nella macellazione del pollame
- Scuola di Specializzazione - Attività come correlatore
 - A.A. 2020/2021
 - Scuola di Specializzazione di Allevamento, igiene, patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati- Università degli Studi di Milano: "Valutazione della contaminazione da microplastiche nelle vongole veraci -*Ruditapes philippinarum*- allevate".
 - A.A. 2021/2022
 - Scuola di Specializzazione di Sanità animale, allevamento e produzioni zootecniche: "Il macello come potenziale osservatorio epidemiologico: raccolta e valutazione dei dati ispettivi in macelli bovini del comprensorio lombardo"

ATTIVITÀ DI TUTORATO DEGLI STUDENTI DI CORSI DI LAUREA E DI LAUREA MAGISTRALE E DI TUTORATO DI DOTTORANDI DI RICERCA

- Dall'Anno Accademico 2002/2003 all'Anno Accademico 2016/2017:
 - Attività di tutoraggio per il tirocinio pratico a scelta dell'area di ispezione degli alimenti di origine animale, CdS di Medicina Veterinaria, e CdS triennale di Allevamento e Benessere Animale.
- Dall'Anno Accademico 2017/2018 ad oggi:
 - Attività di tutoraggio per il tirocinio pratico obbligatorio degli studenti del CdS di Medicina Veterinaria (circa 85 studenti/anno, 4 CFU/mese per 8 mesi/anno).
- Anni Accademici 2009/2010 e 2010/2011:
 - Attività di tutoraggio nell'ambito della Scuola di Dottorato in Scienze Veterinarie per la Salute e la Sicurezza Alimentare, Dott.ssa Valentina Locatelli. Titolo del progetto: Dexmedetomidine vs. Xylazine: effects of disbudding and simulated disbudding on plasma concentration of cortisol and substance P in calves undergoing the administration of 2 different alpha 2-agonist sedatives.

SEMINARI

Attività seminariale nell'ambito di corsi di formazione per enti pubblici e aziende:

- 2006: Seminario: "Epidemiologia veterinaria correlata alla prevenzione della Trichina" (1 ora). Evento "Sicurezza alimentare in Friuli Venezia Giulia e realtà applicativa della normativa comunitaria", Università degli Studi di Udine, San Daniele del Friuli, 15/11/2006.
- 2010: Seminario: "I regolamenti CE e la loro applicazione nella produzione delle carni" (1 ora). Seminario di Aggiornamento Teorico Pratico "Carne e derivati. Le norme comunitarie e le sue applicazioni pratiche". PBI, Milano, 6/5/2010.
- 2010: Seminario: "La campilobatteriosi - una forma morbosa prevalente in U.E." (2 ore). Corso di formazione ASL Vercelli. Vercelli, 26/11/2010.
- 2011: Seminario: "L'irradiazione delle carni fresche: problematiche connesse". Corso di Formazione ASL di Milano. Milano, 18/10/2011.
- 2012: Seminario: "Aspetti igienico-sanitari nella produzione artigianale e industriale di salumi tradizionali" (1 ora). Convegno Qualifood - Meat.it "Opportunità di mercato e aspetti igienico-qualitativi per i piccoli trasformatori di prodotti animali". Cremona, 25/10/2012.
- 2013: Seminario: "Problematiche relative alla presenza di residui negli alimenti destinati al consumo" (1 ora). Corso di formazione Ordine dei Medici Veterinari di Lodi. Lodi, 7/10/2013.
- 2014: Seminario: "Possibile casistica e problematiche correlate" (1 ora). Convegno "Aggiornamenti normativi sull'etichetta della carne - Regolamento di esecuzione UE n. 1337/2013", Gruppo Scientifico Italiano Studi e Ricerche. Milano, 27/3/2014.
- 2014: Seminario: "Impostazione e applicazione dei challenge tests nel controllo della salubrità dei prodotti carnei" e "Scelta dei parametri microbiologici nell'analisi dei prodotti carnei, alla luce delle attuali problematiche igieniche e qualitative" (4 ore). Corso di formazione dell'Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare. Milano, 15/5/2014.
- 2014: Seminario: "Aspetti microbiologici della produzione artigianale del salame" (1 ora). Corso di formazione dell'Associazione Norcini Bergamaschi. Calcinato, 19/11/2014.
- 2015: Seminario: "Qualità e sicurezza dei prodotti di origine animale (Carne)" (6 ore). Corso di formazione in Sicurezza degli Alimenti. Milano, 21/4/2015.
- 2015: Seminario: "Problematiche dell'ispezione nella filiera della carne" (8 ore). Progetto Safe & Smart - Cluster Agrifood. Milano, 1-2/7/2015.
- 2015: Seminario: "Prevenzione del rischio di sviluppo di batteri patogeni in pancette e prodotti simili" (1 ora). Convegno: "La valorizzazione della pancetta e altri prodotti stagionati. aspetti tecnologici e microbiologici per l'ottimizzazione dei processi produttivi", Christian Hansen, Parma, 15/10/2015.
- 2016: Convegno: "Uso e abuso di antibiotici nell'allevamento e nell'uomo", Cassano Magnago, 30/9/2016.
- 2017: Seminario: "Alimenti senza frontiere: il ruolo del veterinario ispettore - parte prima" (2 ore), Corso: "Sanità Animale e Sicurezza Alimentare un percorso comune di formazione ed innovazione orientato alla salute umana ed animale IV", ATS Insubria, Como, 20/10/2017.
- 2017: Seminario: "I Regolamenti CE 1333/2008 e 1169/2011" (2 ore). Corso di formazione "Novità e aggiornamenti normativi nel controllo degli alimenti di origine animale", ATS Bergamo. Bergamo, 9/11/2017.
- 2018: Seminario: "La prevenzione del rischio microbiologico" (7 ore). Corso di formazione dell'Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare. Milano, 23/5/18.
- 2018: Seminario: "La prevenzione del rischio microbiologico" (3 ore). Corso di Formazione Italia Alimentari Spa. Gazoldo degli Ippoliti, 5/10/2018.
- 2019: Seminario: "Il Falso negativo/il Falso positivo" & "Comparazione tra diverse strategie di campionamento: FLOQSwabs®, spugna e tampone rayon per la ricerca di Listeria spp. e Listeria monocytogenes in un caseificio italiano" (1 ora). Convegno "Food safety, our responsibility: what's next?". Brescia, 17/10/2019.
- 2020: Seminario: "Innovazione di prodotto e nuove esigenze del consumatore: il caso studio della tartare di bovino. 1a parte - La tartare: additivazione, normativa e aspetti igienico-sanitari" (1/2 ora). Webinar "Innovare e semplificare. Le prossime sfide per l'industria delle carni e dei salumi", Christian Hansen. Online, 7/7/2020.
- 2021: Seminario: "La filiera delle carni" (6 ore). Corso di formazione per "Tecnico superiore specializzato nell'innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione" (Bando Regione Lombardia), Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l'innovazione del sistema agroalimentare. Milano, 1 e 5/7/2021.
- 2021: Seminario: "Regolamenti a confronto: il pacchetto igiene a fianco dei nuovi regolamenti in materia di CU" (2 ore e 1/2). Corso di formazione "Argomenti di Medicina Veterinaria pubblica", ATS Pavia. Pavia, 21/9/2021.
- 2022: Seminario: "Microbiologia predittiva: la teoria" (3 ore, in collaborazione con la Prof.ssa Tirloni). Workshop AIVI: "La microbiologia predittiva: teoria e applicazione". Lodi, 12/5/2022.

- 2022: Seminario: “La filiera delle carni” (9 ore). Corso di formazione per “Tecnico superiore specializzato nel marketing e nella commercializzazione delle produzioni agroalimentari del territorio” (Bando Regione Lombardia), Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l’innovazione del sistema agroalimentare. Milano, 7 e 28/7 e 12/9/2022.
- 2023: Seminario: “Studi di shelf life e challenge tests” (6 ore). Corso di formazione Pellegrini Spa. Peschiera Borromeo, 10 e 24/2/2023.
- 2023: Seminario: “Gestione igienica del processo di macellazione e applicazione del sistema di gestione della sicurezza alimentare nei Centri di Lavorazione della Selvaggina” (3 ore). Corso di formazione “La filiera delle carni di selvaggina selvatica: una questione di sicurezza alimentare”. ATS Bergamo, 26/4/2023.
- 2023: Seminario: “Bacillus cereus nei processi produttivi: sviluppo negli alimenti, forme di resistenza e strategie di prevenzione” (40 minuti, in collaborazione con la Prof.ssa Tirloni). Web seminar In_formare “Contaminanti microbiologici: Listeria e altri patogeni “emergenti”. strategie per prevenirli e individuarli”. Web, 18/5/2023
- 2023: Seminario: “La filiera delle carni” (6 ore). Corso di formazione per “Tecnico superiore specializzato nell’innovazione della filiera agroalimentare, nel controllo qualità e nella gestione della produzione” (Bando Regione Lombardia), Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l’innovazione del sistema agroalimentare. Milano, 30/6/2023.
- 2023: Seminario: “Crescita batterica: ruolo del substrato alimentare” (1 ora). Workshop AIVI: “Sicurezza alimentare e ruolo dei patogeni emergenti: a che punto siamo?”. Lodi, 11/7/2023.

ATTIVITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

Indici bibliometrici Scopus: H-index: 18, pubblicazioni 98, citazioni 781.

Articoli su periodico (180):

- Leocata S., Comi G., Giussani A., Ripamonti B., Stella S., Cantoni C., Longo R., Cerutti R. (1999) “Attività antimicrobica della propoli e dei suoi componenti” *Acta Phytotherapeutica* 11(2), 60-66.
- Marossi L., Ripamonti B., Cantoni C., Stella S. (1999) “Un nuovo terreno semisolido per l’isolamento di Salmonelle (Marossi - Cantoni®)” *Ingegneria Alimentare* 15(4), 45-46.
- Cantoni C., Stella S., Marossi L., Ripamonti B. (1999) “Studio delle Salmonelle su DIASALM” *Industrie Alimentari* 38(384), 946-949.
- Cantoni C., Stella S. (1999) “Rischi alimentari alle soglie del terzo millennio” *Ingegneria Alimentare* 15(6), 8-15.
- Cantoni C., Stella S., Vigo D. (2000) “Nota tecnica sull’applicazione del Decreto Ministeriale del 14/11/1996” *Ingegneria Alimentare* 16(6), 38-39.
- Stella S., Cantoni C., Boggini M., Cassinis C. (2000) “Rapporti tra tipo di alimentazione e presenza di *L. monocytogenes* nel latte bovino” *Tecnica Molitoria* 51(7), 738-742.
- Cantoni C., Stella S. (2000) “Rapporti tra allevamento e tecnologia alimentare nel settore suinicolo” *Ingegneria Alimentare* 16(4), 33-38.
- Stella S. (2000) “Osservazione di cristalli di tirosina in prosciutti crudi di Parma” *Ingegneria Alimentare* 16(4), 47-48.
- Stella S., Cantoni C. (2000) “Listeriosi della capra” *Obiettivi & Documenti Veterinari* 21(9), 69-73.
- Cantoni C., Parravicini E., Stella S. (2000) “L’arsenico nei molluschi bivalvi, nei crostacei e nelle alghe” *Ingegneria Alimentare* 16(5), 17-30.
- Cattaneo P., Balzaretto C., Stella S. (2000) “La carne d’oca e i prodotti derivati” *Ingegneria Alimentare* 16(5), 36-40.
- Stella S., Cantoni C., Marossi L., Ripamonti B., Marchese R. (2000) “Ribotipizzazione di ceppi di *Listeria monocytogenes* isolati da alimenti” *Industrie Alimentari* 39(396) 1116-1118.
- Cantoni C., Comi G., Stella S. (2000) “Individuazione con sistemi PCR-Probelia, PCR-Bax e RiboPrint di specie batteriche e di cloni patogeni” *Archivio Veterinario Italiano* 51(3/4), 65-85.
- Cantoni C., Comi G., Stella S. (2000) “Impiego di biochips per l’individuazione dei batteri patogeni e di Ogm” *Archivio Veterinario Italiano* 51(3/4), 86-89.
- Cantoni C., Stella S., Comi G. (2000) “Ribotipizzazione di ceppi di *Bacillus cereus* e *Bacillus thuringiensis enteropatogeni*” *Industrie Alimentari* 39(398), 1394-1396.
- Cantoni C., Stella S., Ripamonti B., Marchese R. (2001) “*Pseudomonas fluorescens* ed alterazioni di colore nelle mozzarelle” *Industrie Alimentari* 40(399), 33-35.
- Cantoni C., Stella S. (2001) “Sistemi di disinfezione della carne” *Foodindustria* 2(2), 48-50.
- Cantoni C., Stella S. (2001) “La BSE: suoi riflessi sulla salute umana” *Eurocarni* 16(3), 70-77.

- Cantoni C., Stella S., Gatti M., Marchese R., Ripamonti B. (2001) "I responsabili dell'alterazione mefitica di formaggi fusi" *Industrie Alimentari* 40(401), 267-271.
- Cantoni C., Stella S., Cocolin L., Comi G. (2001) "Enterobatteri psicrotrofi e loro effetti sui prodotti lattiero-caseari" *Industrie Alimentari* 40(402), 410-413.
- Cantoni C., Stella S. (2001) "Rilevazione dell'impiego di CO₂ solida nella produzione di salsicce" *Ingegneria Alimentare* 17(2), 33.
- Cantoni C., Conti G., Gilioli G., Mariotti P., Gaidella L., Stella S. (2001) "Linee guida per la creazione di un modello di procedure operative di base per la sanificazione di un macello industriale" *Archivio Veterinario Italiano* 52(1/2), 45-65.
- Stella S., Cantoni C., Cattaneo P. (2001) "Alterazione mefitica di bresaole" *Industrie Alimentari* 40(404), 619-622.
- Stella S., Cattaneo P., Cantoni C. (2001) "Alterazione ammoniacale delle bresaole" *Ingegneria Alimentare* 17(3), 17-18, 20.
- Short Paper: Stella S., Cattaneo P., Cantoni C. (2001) "Colorazione a chiazze gialle di prosciutto cotto" *Ingegneria Alimentare* 17(3), 21-22.
- Cantoni C., Stella S. (2001) "I wurstel moderni" *Premiata Salumeria Italiana* 13(4), 14-21.
- Stella S., Balzaretto C., Cantoni C., Rossi Sgoifo C. (2001) "Osservazioni sull'alterazione delle carni di cosce bovine nota come 'puzza d'osso'" *Ingegneria Alimentare* 17(4), 18-20.
- Short Paper: Cattaneo P., Cantoni C., Stella S. (2001) "Speciazione di budelli equini mediante gascromatografia" *Ingegneria Alimentare* 17(4), 33-34.
- Cantoni C., Stella S., Cocolin L., Comi G. (2001) "Identificazione di un cocco alterante i prosciutti cotti" *Industrie Alimentari* 40(406), 866-868.
- Cantoni C., Stella S., Gilioli G. (2001) "La sicurezza del cibo in Italia" *Tecnologie Alimentari* 12(7), 68-69, 71, 73, 75, 77, 79, 81-82.
- Short Paper: Ferrari F., Stella S., Cantoni C. (2001) "Identificazione di carni di pollo e di tacchino mediante PCR" *Ingegneria Alimentare* 17(5), 28-29.
- Cantoni C., Stella S., Comi G., Iacumin L. (2001) "Nuova alterazione superficiale della cotenna dei prosciutti freschi: la chiazzeria blu" *Industrie Alimentari* 40(408), 1227-1230.
- Cantoni C., Stella S., Cocolin L., Comi G. (2001) "Isolamento di batteri alofili ed alotolleranti da salamoie di vegetali" *Industrie Alimentari* 40(409), 1356-1359.
- Cattaneo P., Stella S. (2001) "Un episodio di intossicazione da istamina per consumo di pizza al tonno" *Archivio Veterinario Italiano* 52(5/6), 209-222.
- Cantoni C., Stella S. (2001) "Esigenze igieniche e mezzi per prevenire la contaminazione batterica degli alimenti" *Ingegneria Alimentare* 17(6), 13-22.
- Cantoni C., Stella S., Cocolin L., Comi G., Marchese R., Ripamonti B. (2002) "Identificazione di ceppi di *Bacillus* spp. isolati da varie tipologie di alimenti" *Industrie Alimentari* 41(412), 268-273.
- Ripamonti B., Zecchini A., Colombo F., Stella S., Cantoni C. (2002) "Localizzazione di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. nei macelli" *Ingegneria Alimentare* 18(3), 7-13.
- Ripamonti B., Marossi L., Cantoni C., Colombo F., Mantecchia B., Stella S. (2002) "Confronto fra i metodi di prelievo mediante tampone e mediante sponge nella valutazione dello stato igienico delle superfici di lavorazione nel settore carni" *Ingegneria Alimentare* 18(1), 19-25.
- Cantoni C., Arcidiacono M., Stella S. (2002) "Localizzazione di *Listeria monocytogenes* in macelli per suini" *Industrie Alimentari*, 41(410), 17-24.
- Cantoni C., Stella S., Cocolin L., Comi G. (2002) "Microrganismi alofili presenti nelle salamoie di budelli" *Industrie alimentari* 41(411), 147-153.
- Stella S., Cantoni C., Rossi Sgoifo C., Scanziani E. (2002) "Osservazione di un caso di 'puzzo d'osso' nei bovini" *Ingegneria Alimentare* 18(1), 7-12.
- Short Paper: Stella S., Cantoni C. (2002) "Attività degradativa di *Proteus vulgaris* nei confronti di prodotti carnei" *Ingegneria Alimentare* 18(1), 26-27.
- Bersani C., Cantoni C., Stella S., Citterio C. (2002) "Valutazione igienico-sanitaria di tagli di carne fresca suina destinati alla produzione di salami di differenti tipologie" *Ingegneria Alimentare* 18(2), 13-17, 19.
- Short Paper: Comi G., Cocolin L., Iacumin L., Cantoni C., Stella S. (2002) "Identificazione mediante PCR di carne di pesce gatto e della sua presenza in prodotti derivati" *Ingegneria Alimentare* 18(2), 27-28, 30.
- Cantoni C., Stella S., Cocolin L., Comi G., Marchese R. (2002) "Enterobatteri responsabili di mucosità negli alimenti" *Industrie Alimentari*, 41(414), 545-548.
- Cantoni C., Stella S. (2002) "Su quel 'terreno' il batterio è nudo" *Alimenti & Bevande* 4(6), 37-40.
- Cantoni C., Stella S. (2002) "Individuazione di specie carnee con metodo ELISA e FRAME" *Ingegneria Alimentare* 18(3), 28-29, 31.

- Cantoni C., Stella S., Amendola F. (2002) "Tossinfezioni da *Aeromonas hydrophila*: dati sperimentali e considerazioni" *Industrie Alimentari* 41(416), 798-802.
- Cantoni C., Stella S. (2002) "Gli steroli in derivati carnei" *Ingredienti Alimentari* 1(3), 20-22.
- Massi P., Fadda P., Stella S., Cantoni C., Gandini G. (2002) "Isolamento di *Campylobacter lari* (laridis) da carni di pollo" *Ingegneria Alimentare* 18(4), 15-18.
- Colombini L., Cantoni C., Stella S., Cattaneo P. (2002) "Produzione di glucon-delta-lattone da parte di un ceppo starter: *Pediococcus pentosaceus*" *Ingegneria Alimentare* 18(4), 26-28.
- Bersani C., Stella S., Cantoni C. (2002) "*Kurthia zopfii* e suo isolamento da carni refrigerate" *Industrie Alimentari* 41(417), 925-927.
- Cantoni C., Stella S. (2002) "Ecosistemi microbici negli alimenti" *Archivio Veterinario Italiano* 53(1/2), 1-8.
- Stella S., Cantoni C., Ripamonti B., Iacumin L. (2002) "Enterococchi e 'amarore' di insaccati crudi stagionati" *Industrie Alimentari* 41(418), 1076-1079.
- Cantoni C., Stella S., Iacumin L., Comi G. (2002) "Alterazione di carne suina preparata confezionata sottovuoto" *Industrie Alimentari* 41(419), 1191-1194.
- Cantoni C., Stella S. (2002) "Aspetti igienico-sanitari delle spezie ed erbe aromatiche" *Ingredienti Alimentari* 1(5), 17-26.
- Cattaneo P., Cantoni C., Balzaretti C., Stella S., Cavalli C. (2002) "Influenza della modalità di produzione delle mozzarelle vaccinate sulla possibilità di alterazione da parte di germi deterioranti" *Archivio Veterinario Italiano* 53(3/4), 75-83.
- Cattaneo P., Stella S. (2002) "Caratteristiche e deterioramento di prodotti carnei cinesi preconfezionati" *Ingegneria Alimentare* 18(6), 11-18.
- Stella S., Cantoni C., Ripamonti B. (2002) "Isolamento e identificazione di stafilococchi da cute suina, lardo e pancetta" *Ingegneria Alimentare* 18(6), 25-28.
- Balzaretti C., Cattaneo P., Stella S. (2003) "Pasti a ridotto contenuto batterico per immunodepressi: una proposta produttiva" *Archivio Veterinario Italiano* 53(5/6), 173-182.
- Stella S., Zecca O., Cantoni C. (2003) "Studio sulla qualità microbiologica di carni sudamericane utilizzate per la produzione della bresaola della Valtellina" *Ingegneria Alimentare* 19(1), 27-33.
- Cantoni C., Stella S., Iacumin L., Comi G., Sandi O. (2003) "*Sphingomonas paucimobilis*, un germe deteriorante latte e derivati" *Industrie Alimentari* 42(423), 265-267.
- Cantoni C., Stella S., Iacumin L., Comi G. (2003) "Formaggi con patina rossa e germi responsabili" *Industrie Alimentari* 42(424), 396-399.
- Cattaneo P., Stella S., Pensabene A., Cantoni C. (2003) "Alterazioni di salumi preparati con carni suine DFD" *Archivio Veterinario Italiano* 54(1), 11-20.
- Cantoni C., Stella S., Iacumin L., Comi G. (2003) "Vibrio e altri germi Gram negativi in prodotti della pesca (crudi o preparati) da cuocere" *Il Pesce* 20(3), 101-109.
- Stella S., Sgoifo Rossi C.A., Cantoni C., Bassini A., Bergottini R., Potenza G. (2003) "Osservazione di un caso di miosite eosinofila in un bovino da carne" *Ingegneria Alimentare* 19(3/4), 7-11.
- Cantoni C., Stella S., Cozzi M., Iacumin L., Comi G. (2003) "Colorazione blu di mozzarelle" *Industrie Alimentari* 42(428), 840-843.
- Cantoni C., Magnani C.R., Cozzi M., Stella S. (2003) "Flora batterica e deterioramento in filetti di trote d'allevamento" *Il Pesce* 20(5), 117-118, 121-122.
- Cantoni C., Magnani C.R., Cozzi M., Stella S. (2003) "Atlante dei principali microrganismi Gram negativi ritrovati in filetti di trota" *Il Pesce* 20(5), 123-125.
- Cattaneo P., Stella S., Ripamonti B., Marossi L., Donizetti A. (2003) "Caratteristiche del salame di carne di pecora di razza bergamasca" *Ingegneria Alimentare* 19(5), 7-12.
- Cantoni C., Cozzi M., Stella S. (2003) "Rigonfiamento di salami da enterobatteri" *Ingegneria Alimentare* 19(5), 34-35.
- Cattaneo P., Stella S., Cozzi M. (2003) "Variazioni nella capacità di ritenzione idrica della carne bovina in relazione alla provenienza" *Large Animals Review* 9(6), 7-13.
- Cattaneo P., Stella S., Domeneghini C., Cantoni C. (2003/2004) "Osservazione di una lesione vaccinale in capocollo suino" *Ingegneria Alimentare - le conserve animali* 19(6), 15-18.
- Sgoifo Rossi C., Stella S., Cattaneo P., Cantoni C., Bassini A., Bergottini R. (2004) "Osservazione di un caso di carni PSE (Pale, Soft, Exudative) in carcasse bovine" *Large Animals Review* 10(2), 21-27.
- Cattaneo P., Stella S., Nogara M. (2004) "Characteristics and spoilage of packaged chinese meat products" *Feedinfo*, 03/02/04.
- Cantoni C., Cozzi M., Stella S. (2004) "Diagnosi rapida di germi potenzialmente patogeni negli alimenti" *Industrie Alimentari* 43(434), 269-273.
- Cantoni C., Stella S., Cozzi M., Iacumin L., Comi G. (2004) "Batteri Gram positivi pigmentanti le superfici di formaggi a crosta" *Industrie Alimentari* 43(435), 396-400.

- Spaziani G.C., Cozzi M., Cantoni C., Stella S. (2004) "Importanza dei lieviti nel salame" *Archivio Veterinario Italiano* 55(1-2), 31-45.
- Novara A., Stella S., Cantoni C. (2004) "Caratteristiche di *Chromobacterium violaceum* e *Janthinobacterium lividum*" *Archivio Veterinario Italiano* 55(1-2), 1-10.
- Nogara M., Rossari C., Stella S., Cozzi M., Cantoni C. (2004) "Valutazione microbiologica del pesce crudo utilizzato per la preparazione del sushi" *Il Pesce* 21(5), 121-131.
- Cantoni C., Cozzi M., Stella S. (2004) "Dati sull'eventuale presenza di ocratossina A in salumi" *Industrie Alimentari* 43(432), 25-27.
- Stella S., Cantoni C., Cozzi M., Artioli A. (2004) "Valutazione della presenza di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. in salami di produzione industriale" *Ingegneria Alimentare - le conserve animali* 20(1-2), 20-26.
- Cantoni C., Magnani C.M., Cozzi M., Stella S. (2004) "Batterologia dei filetti di trota d'allevamento" *Il Pesce* 21(1), 109-119.
- Cantoni C., Ripamonti B., Stella S. (2004). Ribotipizzazione di ceppi di *Listeria monocytogenes* isolati da carni e prodotti derivati. *Industrie Alimentari* 436, 509-514.
- Stella S., Paiani M., Cantoni C., Comi G. (2005) "Spruzzature emorragiche diffuse in tagli di carne bovina" *Ingegneria Alimentare - le carni* 2(2), 30-31.
- Stella S., Cozzi M., Cantoni C., D'Alessio M.C. (2005) "Studio microbiologico di crostacei importati in Italia" *Ingegneria Alimentare - le carni* 2(3), 12-17.
- Manfreda G., De Cesare A., Stella S., Cozzi M., Cantoni C. (2005) "Occurrence and ribotypes of *Listeria monocytogenes* in Gorgonzola cheeses" *International Journal of Food Microbiology* 102, 287-293.
- Cocolin L., Stella S., Nappi R., Bozzetta E., Cantoni C., Comi G. (2005) "Analysis of PCR-based methods for characterization of *Listeria monocytogenes* strains isolated from different sources" *International Journal of Food Microbiology* 103, 167-178.
- Stella S., Pinoia F., Cozzi M. (2005) "Valutazione della qualità della carne argentina fresca importata in Italia" *Ingegneria Alimentare - le carni* 2(6), 42-45.
- Veneroso F., Cattaneo P., Chiesa L.M., Stella S. (2006) "Caratterizzazione chimico-batterologica di un prodotto tradizionale valdostano: il Teteun" *Ingegneria Alimentare - le carni*, 3(7), 15-18, 20.
- Tedesco D., Galletti S., Stella S. (2006) "Differential effects of three herbal feed additives on growth and gut microbiota of weanling piglets" *Journal of Animal Science* 84 (Suppl. 1)/*Journal of Dairy Science* 89 (Suppl. 1), 242-243.
- Pompa G., Arioli F., Fracchiolla M.L., Sgoifo Rossi C.A., Bassini A.L., Stella S., Biondi P.A. (2006) "Neoformation of boldenone and related steroids in faeces of veal calves" *Food Additives and Contaminants* 23(2), 126-132.
- Stella S., Cozzi M., Benicchio S., Cantoni C. (2007) "Indagine sulla presenza di *Listeria* spp. e *Listeria monocytogenes* in campioni di gorgonzola e caratterizzazione genotipica dei ceppi isolati" *Il latte* 32(4), 68-71.
- Sciarrone F., Stella S., Bonardi S. (2007) "Valutazione della efficacia di dissanguamento delle carcasse di suini affetti da pericardite: studio preliminare" *Annali della Facoltà di Medicina Veterinaria. Università di Parma* 27, 165-172.
- Franzoni M., Ripamonti B., Stella S., Valnegri L., Soncini G. (2007) "Indicazioni per l'istituzione e la gestione di una ceppoteca batterica di derivazione alimentare" *Archivio Veterinario Italiano* 58(4), 107-110.
- Ripamonti B., Rebutti R., Stella S., Baldi A., Savoini G., Bersani C., Bertasi B., Panteghini C., Cantoni C. (2007) "Screening and selection of lactic acid bacteria from calves for designing a species-specific probiotic supplement" *Italian Journal of Animal Science* 6(1), 350-352.
- Cantoni C., Bersani C., Savoini G., Baldi A., Domeneghini C., Stella S., Agazzi A., Ripamonti B. (2007) "Sviluppo e valutazione dei ceppi probiotici specie-specifici per l'allevamento dei vitelli a carne bianca" *Bollettino dell'agricoltura. Atti della Società Agraria di Lombardia* 146(2), 160-165.
- Sgoifo Rossi C.A., Dell'Orto V., Stella S., Cattaneo P., Rizzi F., Cantoni C. (2007) "Origin of pale, soft and exudative meat in beef cattle" *IA international* 3(4), 20-22, 24-25.
- Bersani C., Stella S., Pirani S., Soncini G., Ripamonti B. (2008) "Controllo microbiologico di carni macinate provenienti dalla grande distribuzione" *Industrie Alimentari* 47(483), 851-854.
- Ripamonti B., Bersani C., Pirani S., Stella S. (2009) "Studio dell'utilizzo dell'ozono gassoso come sanificante nell'industria delle carni" *A.I.V.I - Rivista dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti* 3(1), 31-34.
- Ripamonti B., Agazzi A., Baldi A., Balzaretti C., Bersani C., Pirani S., Rebutti R., Savoini G., Stella S., Stenico A., Domeneghini C. (2009) "Administration of *Bacillus coagulans* in calves: recovery from faecal samples and evaluation of functional aspects of spores" *Veterinary Research Communications* 33(8), 991-1001.

- Ripamonti B., Stella S. (2009) "Probiotici sporigeni per l'alimentazione animale" *Large Animal Review* 15, 7-12.
- Stella S., Tedesco D. (2009). Effect of mangifera indica peel extracts on *Staphylococcus aureus* mammary infections. *Journal of Animal Science* 87, 201.
- Pistocchini E., Stella S., Belli P., Cantafora A.F.A., Turini J., Zecchini M., Crimella C. (2009) "Dairy production in periurban area of Niamey: milk quality and microbial contamination" *Tropical Animal Health and Production* 41, 145-147.
- Bernardi C., Ripamonti B., Campagnoli A., Stella S., Cattaneo P. (2009) "Shelf-life of vacuum packed Alaskan, Scottish and Norwegian cold-smoked salmon available on the Italian market" *International Journal of Food Science and Technology* 44, 2538-2546.
- Stella S., Ripamonti B., Milesi S., Garrone F., Chiesa L.M. (2010). "Studio del bombaggio di carni bovine refrigerate sottovuoto" *Rivista dell'Associazione Italiana dei Veterinari Igienisti* 7(1), 85-86.
- Ghisleni G., Stella S., Radaelli E., Mattiello S., Scanziani E. (2010) "Qualitative evaluation of tortellini meat filling by histology and image analysis" *International Journal of Food Science and Technology* 45, 265-270.
- Bernardi C., Ripamonti B., Stella S., Tirloni E., Bersani C., Cattaneo P. (2011) "Effect of the lactic acid bacteria on the control of listerial activity and shelf life of smoked salmon scraps" *International Journal of Food Science and Technology* 46, 2042-2051.
- Stella S., Ripamonti B., Lamanuzzi F., Cattaneo P. (2011) "Valutazione dell'attività di additivi alimentari sulla shelf life di preparazioni di carne macinata" *Ingredienti Alimentari* 10(56), 6-14.
- Ripamonti B., Stella S., Bernardi C., Tirloni E., Bersani C., Cattaneo P. (2011) "Identificazione di lattobacilli autoctoni e studio preliminare della loro attività anti-*Listeria* in ritagli di salmone affumicato" *Italian Journal of Food Safety* 1, 75-79.
- Ripamonti B., Agazzi A., Bersani C., De Dea P., Pecorini C., Pirani S., Rebucci R., Savoini G., Stella S., Stenico A., Tirloni E., Domeneghini C. (2011) "Screening of species-specific lactic acid bacteria for veal calves multi-strain probiotic adjuncts" *Anaerobe* 17, 97-105.
- Cantáfora A.F.A., Belli P., Barbieri S., Grosso L., Stella S., Crimella C. (2011) "Limiti e potenzialità della filiera latte africana in area subsahariana: l'esempio di un progetto pilota" *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia* 62(4), 263-266.
- Ripamonti B., Tirloni E., Stella S., Bersani C., Agazzi A., Marocco S., Savoini G. (2013) "Effects of a species-specific probiotic formulation on multiresistant *Escherichia coli* isolates from the gut of veal calves" *Czech Journal of Animal Science* 58(5), 201-207.
- Belli P., Cantafora A.F.A., Stella S., Barbieri S., Crimella C. (2013) "Microbiological survey of milk and dairy products from a small scale dairy processing unit in Maroua (Cameroon)" *Food Control* 32(2), 366-370.
- Stella S., Ripamonti B., Vandoni S., Bernardi C., Sgoifo Rossi C.A. (2013) "Microbiological and physicochemical quality evaluation of vacuum-packed argentine beef imported into Italy" *Journal of Food Quality* 36, 253-262.
- Stella S., Tirloni E., Ripamonti B., Lamanuzzi F., Cattaneo P. (2014) "Quality and hygiene of beef burgers in relation to the addition of sodium ascorbate, sodium citrate and sodium acetate" *International Journal of Food Science and Technology* 49(4), 1012-1019.
- Vallone L., Stella S. (2014) "Evaluation of antifungal effect of gaseous ozone in a meat processing plant. *Italian Journal of Food Safety* 3, 1680.
- Agazzi A., Tirloni E., Stella S., Marocco S., Ripamonti B., Bersani C., Caputo J.M., Dell'Orto V., Rota N., Savoini G. (2014) "Effects of the species-specific probiotic addition to milk replacer on calf health and performance during the first month of life" *Annals of Animal Science* 14(1), 101-115.
- Tirloni E., Cattaneo P., Ripamonti B., Agazzi A., Bersani C., Stella S. (2014) "In vitro evaluation of *Lactobacillus animalis* SB310, *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* SB137 and their mixtures as potential bioprotective agents for raw meat" *Food Control* 41, 63-68.
- Tirloni E., De Dea P., Cattaneo P., Savoini G., Ripamonti B., Agazzi A., Bersani C., Stella S. (2014) "Effetti dell'aggiunta di una miscela di *L. animalis* e *L. paracasei* sulla shelf-life di carni bovine sottovuoto" *Industrie Alimentari* 53(549), 12-17.
- Tirloni E., Stella S., Bernardi C. (2014) "Concerns about the microbiological quality of traditional raw milk cheeses: a worldwide issue" *International Journal of Health, Animal Science and Food Safety* 1(2), 24-31.
- Stella S., Bersani C., Tirloni E. (2014) "Valutazione della potenzialità di crescita di *Listeria* spp. in campioni di salame Milano affettati e confezionati in atmosfera modificata" *Igiene Alimenti* 31(5), 20-24.
- Tirloni E., Stella S., Bernardi C. (2015) "An efficient and tasty use of atlantic salmon trimming: microbiological and chemical-physical evaluation of salmon frankfurters" *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* 15, 111-117.

- Maghin F., Rossi R., Ratti S., Pastorelli G., Stella S., Tirloni E., Corino C. (2015) "Antioxidant mixture supplementation in the medium-heavy pigs: effects on performances and shelf life of Longissimus Dorsi muscle" *Italian Journal of Animal Science* 14 (S1), 20.
- Bernardi C., Baggiani L., Tirloni E., Stella S., Colombo F., Moretti V.M., Cattaneo P. (2015) "Hemolymph parameters as physiological biomarkers in American lobster (*Homarus americanus*) for monitoring the effects of two commercial maintenance methods" *Fisheries Research* 161, 280-284.
- Tirloni E., Bernardi C., Colombo F., Stella S. (2015) "Microbiological shelf life at different temperatures and fate of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* inoculated in unflavored and strawberry yogurts" *Journal of Dairy Science* 98(7), 4318-4327.
- Stella S., Bernardi C., Cattaneo P., Colombo F.M., Tirloni E. (2016) "Evaluation of the in vitro antimicrobial activity of mixtures of *Lactobacillus sakei* and *Lactobacillus curvatus* isolated from argentine meat and their effect on vacuum-packaged beef" *Italian Journal of Food Science* 28, 612-624.
- Tirloni E., Stella S., Bernardi C., Moretti V.M., Bersani C., Cattaneo P. (2016) "Microbiological and chemico-physical shelf-life and panel test to evaluate acceptability of liver mortadella" *Italian Journal of Food Safety* 5, 229-233.
- Mariotti F., Baggiani L., Tirloni E., Stella S., Bernardi C. (2016) "Valutazione del "benessere" dell'astice americano: effetto della modalità di commercializzazione (aria versus vasca) sui parametri emolinfatici" *Il Pesce* 33(2), 136-146.
- Tirloni E., Stella S., Gennari M., Colombo F., Bernardi C. (2016) "American lobsters (*Homarus americanus*) not surviving during air transport: evaluation of microbial spoilage. *Italian Journal of Food Safety* 5, 75-80.
- Mosca F., Kuster C.A., Stella S., Farina G., Madeddu M., Zaniboni L., Cerolini S. (2016) "Growth performance, carcass characteristics and meat composition of Milanino chickens fed on diets with different protein concentrations" *British Poultry Science* 57(4), 531-537.
- Stella S., Soncini G., Ziino G., Panebianco A., Pedonese F., Nuvoloni R., Di Giannatale E., Colavita G., Alberghini L., Giaccone V. (2017) "Prevalence and quantification of thermophilic *Campylobacter* spp. in Italian retail poultry meat: Analysis of influencing factors" *Food Microbiology* 62, 232-238.
- Iacumin L., Manzano M., Stella S., Comi G. (2017) "Fate of the microbial population and the physico-chemical parameters of "Sanganel" a typical blood sausages of the Friuli, a north-east region of Italy" *Food Microbiology* 63, 84-91.
- De Moliner V., Tirloni E., Stella S., Cattaneo P., Moretti V., Vasconi M., Casali T., Bernardi C. (2017) "Confronto tra due modalità di stabulazione di astici americani (*Homarus americanus*): studio preliminare dei parametri emolinfatici" *Il Pesce* 34(5), 112-121.
- Tirloni E., Bernardi C., Gandolfi G., Cattaneo P., Stella S. (2017) "What happens to the microflora of retail sushi in the warm season?" *Journal of Food and Nutrition Research* 5(2), 95-100.
- Tirloni E., Ghelardi E., Celandroni F., Bernardi C., Casati R., Rosshaug P.S., Stella S. (2017) "Bacillus cereus in fresh ricotta: comparison of growth and Haemolysin BL production after artificial contamination during production or post processing" *Food Control* 79, 272-278.
- Tirloni E., Ghelardi E., Celandroni F., Bernardi C., Stella S. (2017) "Effect of dairy product environment on the growth of *Bacillus cereus*" *Journal of Dairy Science* 100(9), 7026-7034.
- Rossi R., Stella S., Ratti S., Maghin F., Tirloni E., Corino C. (2017) "Effects of antioxidant mixtures in the diet of finishing pigs on the oxidative status and shelf life of longissimus dorsi muscle packaged under modified atmosphere" *Journal of Animal Science* 95(11), 4986-4997.
- Tirloni E., Bernardi C., Drago S., Cattaneo P., Stella S. (2017) Evaluation of a loop-mediated isothermal amplification method for the detection of *Listeria monocytogenes* in dairy food. *Italian Journal of Food Safety* 6(4), 179-184.
- Tirloni E., Bernardi C., Vedovelli N., Martinalli A., Marchetti M., Viganò E., Cattaneo P., Stella S. (2017) Hygienical survey on seasoned ricotta produced in alpine dairies in Northern-Italy with focus on pink discoloration due to *Serratia* spp. *Journal of Dairy & Veterinary Sciences* 4(5), 555-646.
- Di Mauro G., Tirloni E., Stella S., Mariotti F., Malandra R., Cattaneo P., Bernardi C. (2018) "Determinazione del contenuto naturale di acidi organici in platessa (*Pleuronectes platessa*)" *Industrie Alimentari* 57(586), 14-18.
- Mosca F., Zaniboni L., Stella S., Kuster C.A., Iaffaldano N., Cerolini S. (2018) "Slaughter performance and meat quality of Milanino chickens reared according to a specific free-range program" *Poultry Science* 97(4), 1148-1154.
- Bontempo V., Comi M., Jiang X.R., Rebucci R., Caprarulo V., Giromini C., Gottardo D., Fusi E., Stella S., Tirloni E., Cattaneo P., Baldi A. (2018) "Evaluation of a synthetic emulsifier product supplementation on broiler chicks" *Animal Feed Science and Technology* 240, 157-164.

- Tirloni E., Stella S., de Knecht L.V., Gandolfi G., Bernardi C., Nauta M. (2018) "A quantitative microbial risk assessment model for *Listeria monocytogenes* in RTE sandwiches" *Microbial Risk Analysis* 9, 11-21.
- Stella S., Tirloni E., Castelli E., Colombo F., Bernardi C. (2018) "Microbiological evaluation of carcasses of wild boar hunted in a hill area of northern Italy" *Journal of Food Protection* 81(9), 1519-1525.
- Tirloni E., Vasconi M., Cattaneo P., Stella S., Bernardi C. (2018) "Potentiality of the use of starter culture in PDO Stracchino production on chemical-physical and microbiological features: A pilot study" *LWT - Food Science and Technology* 98, 124-133.
- Stella S., Bernardi C., Tirloni E. (2018) "Influence of skin packaging on raw beef quality: a review" *Journal of Food Quality* <https://doi.org/10.1155/2018/7464578>
- Cantafora A., Stella S., De Monte F., Kader A., Corti I., Crimella C. (2018). Hygienic evaluation of cow milk production in a rural area of Niger. *International Journal of Food and Nutritional Science* 7(1), 23-30.
- Tirloni E., Bernardi C., Rosshaug P.S., Stella S. (2019) "Potential growth of *Listeria monocytogenes* in Italian mozzarella cheese as affected by microbiological and chemical-physical environment" *Journal of Dairy Science* 102(6), 4913-4924.
- Tirloni E., Stella S., Bernardi C., Dalgaard P., Rosshaug P.S. (2019) "Predicting growth of *Listeria monocytogenes* in fresh ricotta" *Food Microbiology* 78, 123-133.
- Bernardi C., Tirloni E., A. Anastasio, Cattaneo P., Colombo F. (2019) β -hydroxyacyl-CoA-dehydrogenase activity differentiates unfrozen from frozen-thawed Yellowfin tuna (*Thunnus albacares*). *Italian Journal of Food Safety* 8(3), 158-161.
- Coppola C., Tirloni E., Vasconi M., Anastasio A., Stella S., Bernardi C. (2019) The effects of claw ligatures in american lobster (*Homarus americanus*) storage: A preliminary study of haemolymph parameters. *Acta Veterinaria Brno* 88(3), 329-335.
- Tirloni E., Di Pietro V., Rizzi G., Pomilio F., Cattaneo P., Bernardi C., Stella S. (2019) Non-thermal inactivation of *Listeria* spp. In a typical dry-fermented sausage: "Bergamasco" salami. *Italian Journal of Food Safety* 8(3), 168-173.
- Tirloni E., Bernardi C., Ghelardi E., Celandroni F., Cattaneo P., Stella S. (2019) *Bacillus cereus* in fried rice meals: Natural occurrence, strain dependent growth and haemolysin (HBL) production. *LWT* 114, 108393.
- Crivelli F., Tirloni E., Bernardi C., Sgoifo Rossi C.A., Stella S. (2019) Wet bone-in ageing and effect on beef quality technological parameters. *Journal of Food Science and Technology* 56(12), 5538-5543.
- Stella S., Garavaglia, D., Francini, G., Viganò, V., Bernardi, C., Tirloni, E. (2019) Evaluation of the weight loss of raw beef cuts vacuum-packaged with two different techniques. *Italian Journal of Food Safety* 8(4), 184-187.
- Tirloni, E., Bernardi, C., Ghelardi, E., Celandroni F., Andrighetto C., Rota, N., Stella, S. (2020) Biopreservation as a potential hurdle for *Bacillus cereus* growth in fresh cheese. *Journal of Dairy Science* 103(1), 150-160.
- Tirloni, E., Bernardi, C., Stella, S. (2020) Shelf life and growth potential of *Listeria monocytogenes* in steak tartare. *LWT* 118, 108807.
- Vasconi, M., Tirloni, E., Stella, S., Coppola C., Lopez A., Bellagamba F., Bernardi, C., Moretti, V.M. (2020) Comparison of chemical composition and safety issues in fish roe products: Application of chemometrics to chemical data. *Foods* 9(5), 9040540.
- Tirloni, E., Vasconi, M., Cattaneo, P., Moretti V.M., Bellagamba F., Bernardi, C., Stella, S. (2020) A possible solution to minimise scotta as a food waste: A sports beverage. *International Journal of Dairy Technology* 73(2), 421-428.
- Tirloni E., Stella S., Bernardi C., Mazzantini D., Celandroni F., Ghelardi E. (2020) Identification and pathogenic potential of *Bacillus cereus* strains isolated from a dairy processing plant producing PDO Taleggio cheese. *Microorganisms* 8, 949. doi:10.3390/microorganisms8060949.
- Tirloni, E., Bernardi, C., Pomilio, F., Torresi, M., De Santis, E.P.L., Scarano, C., Stella, S (2020) Occurrence of *Listeria* spp. and *Listeria monocytogenes* isolated from PDO taleggio production plants. *Foods* 9(11), 1636.
- Tirloni, E., Nauta, M., Vasconi, M., Di Pietro, V., Bernardi, C., Stella, S. (2020) Growth of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat "shrimp cocktail": Risk assessment and possible preventive interventions. *International Journal of Food Microbiology*, 334.
- Tirloni, E., Bernardi, C., Stella, S. (2021) Ethyl Lauroyl Arginate (LAE): Antimicrobial Activity of LAE-Coated Film for the Packaging of Raw Beef and Pork. *Journal of Food Quality*, 6643717.
- Stella, S., Tirloni, E., Bernardi, C., Grilli, G. (2021) Evaluation of effect of chilling steps during slaughtering on the *Campylobacter* sp. counts on broiler carcasses. *Poultry Science*, 100(3), 100866.

- Tirloni, E., Bernardi, C., Stella, S. (2021) *Pseudomonas* spp.: Are food grade organic acids efficient against these spoilage microorganisms in fresh cheeses? *Foods* 10(4), 891.
- Lopez, A., Bellagamba, F., Tirloni, E., Vasconi, M., Stella S., Bernardi, C., Pazzaglia, M., Moretti, V.M. (2021) Evolution of food safety features and volatile profile in white sturgeon caviar treated with different formulations of salt and preservatives during a long-term storage time *Foods* 10(4), 850.
- Tirloni, E., Stella, S., Bernardi, C., Rosshaug, P.S. (2021) A new predictive model for the description of the growth of *Salmonella* spp. in Italian fresh ricotta cheese. *LWT* 143, 111163.
- Stella, S., Bernardi, C., Tirloni, E. (2021) Growth potential of *Listeria monocytogenes* in veal tartare. *Italian Journal of Food Safety* 10, art. no. 9419.
- Iacumin, L., Salini, F., Colautti, A., Dal Bello, F., Pozzo, A., Stella, S., Gumiero, M., Comi, G. (2021) Effect of a *Lactobacillus sakei* (LAK-23) culture on growth of *Listeria monocytogenes* intentionally inoculated into fillets of cold smoked sea bass vacuum packed and stored at 6 °C [Influenza di *Lactobacillus sakei* (LAK-23) sulla crescita di *Listeria monocytogenes* intenzionalmente inoculata in filetti di branzino affumicati a freddo, confezionati in sottovuoto e conservati a 6 °C] *Industrie Alimentari* 60(623), 5-19.
- Tirloni, E., Bernardi, C., Celandroni, F., Ghelardi, E., Stella, S. (2021) Effectiveness of lactic and acetic acids on the growth of *Listeria monocytogenes* and *Bacillus cereus* in primo sale fresh cheese. *LWT* 151, art. no. 112170.
- Stella, S., Mazzola, S., Costa, A., Tirloni, E., Beretta, E., Tangorra, F.M. (2022) Pre-slaughtering Phases and Meat Quality of Highly Profitable Cattle (Piedmontese Fat Ox). *Lecture Notes in Civil Engineering* 252 LNCE, 51-59.
- Stella, S., Bernardi, C., Timaco, D., Tirloni, E. (2022) Evaluation of beef in purified sea water: Microbiological and chemical-physical aspects. *Italian Journal of Food Safety* 11, art. no. 10034.
- Stella, S., Tirloni, E., Bernardi, C., Acerbis, G., Manginelli, T. (2022) Collection and analysis of post mortem inspection outcomes (liver lesions) from different cattle slaughtering plants located in Northern and Southern Italy. *Italian Journal of Food Safety* 11, art. no. 10035,
- Calvigioni, M., Cara, A., Celandroni, F., Mazzantini, D., Panattoni, A., Tirloni, E., Bernardi, C., Pinotti, L., Stella, S., Ghelardi, E. (2022) Characterization of a *Bacillus cereus* strain associated with a large feed-related outbreak of severe infection in pigs. *Journal of Applied Microbiology* 133, 1078-1088.
- Tirloni, E., Bernardi, C., Stella, S. (2022) Use of food grade acetic organic acid to prevent *Listeria monocytogenes* in mozzarella cheese. *LWT* 165, art. no. 113750.
- Tirloni, E., Stella, S., Celandroni, F., Mazzantini, D., Bernardi, C., Ghelardi, E. (2022) *Bacillus cereus* in Dairy Products and Production Plants. *Foods* 11, art. no. 2572.
- Stella, S., Bernardi, C., Fioretti, M., Lorenzini, L., Tirloni, E. (2023) Shelf-life of sheep arrosticini packaged in protective atmosphere. *Italian Journal of Food Safety* 12, art. no. 11087.
- Tirloni, E., Bernardi, C., Celandroni, F., Mazzantini, D., Massimino, M., Stella, S., Ghelardi, E. (2023) Prevalence, virulence potential, and growth in cheese of *Bacillus cereus* strains isolated from fresh and short-ripened cheeses sold on the Italian market. *Microorganisms* 11, art. no. 521.
- Ferrari, L., Rizzi, N., Grandi, E., Clerici, E., Tirloni, E., Stella, S., Bernardi, C.E.M., Pinotti, L. (2023) Compliance between food and feed safety: eight-year survey (2013-2021) of aflatoxin M1 in raw milk and aflatoxin B1 in feed in northern Italy. *Toxins* 15, art. no. 168.

Atti di convegno (49)

- Marossi L., Cantoni C., Ripamonti B., Stella S. (1999) “Nuovo sistema per l’isolamento di *Salmonella* spp. negli alimenti” Atti del IV Congresso Ciset, Cernobbio, 16-17/09/1999, pp. 3-20.
- Poster: Stella S., Ripamonti B., Marossi L. (2001) “Batteri alteranti gli impasti per la panificazione: messa a punto di un nuovo terreno di isolamento e loro identificazione tramite ribotipizzazione e sequenziamento genomico” in Atti della Conferenza Nazionale “I rischi microbiologici del 2000 nel settore alimentare - La valutazione microbiologica degli alimenti risanati tramite il calore: tecnologia, biologia ed analisi microbiologiche”, Bologna, 16/05/2001, pp. 136-138.
- Cantoni C., Stella S. (2001) Rischi legati al consumo di alimenti da parte delle persone immunodepresse” in Atti del convegno: “Animali ed alimenti di origine animale e persone HIV positive”, Mantova, 22/06/2001, pp. 41-50.
- Cattaneo P., Cantoni C., Stella S., Cavalli C. (2001) “Influenza della modalità di produzione delle mozzarelle vaccinate sulla possibilità di alterazione da parte di germi patogeni” *Agropolis* 5° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio, 13-14/09/2001, pp. 57-64.
- Comi G., Stella S. & Cantoni C. (2001) “Pericoli, rischi microbiologici e mezzi per prevenire la contaminazione degli alimenti” in Atti del Convegno “La sicurezza alimentare: il punto di vista microbiologico”, Ass. Piccole e Medie Industrie, Udine, 06/09/2001, pp. 1-17.

- Cantoni C., Stella S. (2001) "Valutazione della sicurezza dei residui di contaminanti e di pesticidi negli alimenti" in Atti del ciclo di incontri su "I medici veterinari nella gestione del rischio chimico nel campo dei prodotti di origine animale", Ravenna, 10/11/2001, pp. 60-75.
- Cattaneo P., Stella S. (2002) "Confronto tra due terreni per l'isolamento di enterococchi da alimenti" Atti XII Convegno Nazionale AIVI, "Epidemiologia e alimenti: un binomio di sfida per il veterinario igienista", Cison di Valmarino (TV), 13-14/09/2002, pp. 229-231.
- Stella S., Cantoni C. (2003) "Studio di un'alterazione dell'odore delle carni fresche sudamericane conservate sottovuoto" Atti XIII Convegno Nazionale AIVI, Montesilvano (Pescara), 6-8/06/2003, pp. 285-289.
- Cattaneo P., Bersani C., Stella S. (2003) "Indici di maturazione e di lipolisi in salami industriali e in produzioni artigianali" Atti XIII Convegno Nazionale AIVI, Montesilvano (Pescara), 6-8/06/2003, pp. 303-306.
- Poster: Tedesco D., Stella S., Galletti S., Rossetti S. (2003) "Antimicrobial activity of green tea extract on rabbit caecum microflora" Atti del 54th Annual Meeting of the European Association for Animal Production", Roma, 31/8-3/9/2003, Book of abstracts n° 9, p. 113.
- Cattaneo P., Balzaretto C., Dragoni I., Vallone L., Stella S. (2004) "Piombo e Cadmio in prodotti lattiero-caseari ed esposizione con la dieta" Atti del XIV Convegno AIVI, Santuario di Vicoforte (CN), 4-6/06/2004, pp. 205-210.
- Comi G., Urso R., Rantsiou K., Coccolin L., Stella S., Cantoni C. (2005) "Caratterizzazione e studio della dinamica di crescita di lieviti in salami a fermentazione naturale" Atti del VII Congresso Cisetia, Cernobbio, 19-20/09/2005, p. 23.
- Poster: Stella S., Chiesa L., Cattaneo P., Lecce T. (2006) "Studio della stabilità chimico-microbiologica della 'nduja" Atti della Conferenza Nazionale "Alimenti tradizionali a produzione limitata" Bologna, 11/05/2006, pp. 113-115.
- Poster: Ripamonti B., Stella S., Bertasi B., Bersani C., Cantoni C. (2006) "Ribotipizzazione di bifidobatteri intestinali isolati da vitelli a carne bianca" Atti del XVI Convegno Nazionale AIVI, Bari, pp. 339-340.
- Poster: Zecchini M., Stella S., Pistocchini E., Turini J., Garba I.A., Crimella C. (2007) "Survey on the contamination of milk chain in periurban area of Niamey" Proceedings of the 12th International Conference of the Association of Institutions for Tropical Veterinary Medicine; Montpellier, 20-22/08/2007, p. 125.
- Stella S., Savini N., Carlo E., Ripamonti B., Bersani C. (2007) "Influenza della scottatura-spiumatura del pollame sulla contaminazione da Campylobacteriaceae" Atti del XVII Convegno Nazionale AIVI, Cesenatico, 14-16/06/2007, pp. 275-279.
- Cantoni C., Bersani C., Savoini G., Baldi A., Domeneghini C., Stella S., Agazzi A., Ripamonti B., Rebucci R., Invernizzi G., Vitari F., Bertasi B., Panteghini C., Dell'Orto V. (2007). Development and evaluation of lactic acid bacteria from calves for designing a species-specific probiotic supplement". Convegno della Regione Lombardia, 1/12/2007, Milano.
- Tedesco D., Stella S., Garavaglia L., Barbieri C. (2007) "SAFEWASTES by-products and functional effects on gut colonic microbiota epithelia-associated" In: Book of Abstracts of the 21st Meeting of the European Intestinal Transport Group / Jörg R. Aschenbach & Berit Aschenbach Leipzig- EITG 2007. - p.105.
- Poster: Bersani C., Stella S., Pirani S., Tirloni E., Ripamonti B. (2007) "Controllo microbiologico di carni macinate sulla base del Regolamento (CE) n° 2073/2005" Atti della conferenza nazionale "Il laboratorio nell'applicazione del regolamento (CE) 2073/2005", Bologna, 9/10/2007, pp. 109-110.
- Stella S., Tedesco D., Barbieri C., Garavaglia L., Cattaneo D. (2007) "Evaluation of antimicrobial effects on monogastric gut microflora by plant waste products" Journal of Animal Science 85(suppl. 1)/ Journal of Dairy Science 90(suppl. 1)/ Poultry Science 86(suppl. 1), 65. ADSA-ASAS-PSA-AMPA Joint Annual Meeting. July 8-12 2007, San Antonio, Texas, USA.
- Tedesco D., Stella S., Cattaneo D., Garavaglia L., Barbieri C. (2007) "Effect of extracts of carrot waste on gut microflora" 55th International Congress and Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant Research. Planta Medica 73(9), 810.
- Tedesco D., Stella S., Cattaneo D., Garavaglia L., Barbieri C. (2007) "In vitro methods to evaluate the effects of plant waste products on rumen and gut microflora" Proceedings of the ASPA 17th Congress, Alghero, 29/5 - 1/6/2007, in Italian Journal of Animal Science 6(suppl. 1), 370-372.
- Stella S., Tedesco D., Cattaneo D., Garavaglia L., Barbieri C. (2007) "SAFEWASTES by-products: in vitro effects on piglet gut flora" Proceedings of the ASPA 17th Congress, Alghero, 29/5 - 1/6/2007, in Italian Journal of Animal Science 6(suppl. 1), pag. 373.
- Stella S., Ripamonti B., Vandoni S. (2008) "Quality of long-shelf life argentine beef imported in Italy" Atti del LXII Convegno SISVET, San Benedetto del Tronto, 24-26/09/2008, p. 138.

- Canziani A., Carnabuci C., Stella S., Scanziani E. (2008) "Differenti procedure di macellazione in suini allevati allo stato brado: 2. Effetti sulle caratteristiche delle carni" Atti del VI Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana di Zootecnia Biologica e Biodinamica, Arezzo, 23/05/2008, pp. 62-67.
- Agazzi A., Invernizzi G., Ferroni M., Ripamonti B., Stella S., Vitari F., Di Giancamillo A., Rebucci R., Savoini G., Baldi A., Domeneghini C., Cantoni C. (2008) "Effetti della somministrazione di batteri lattici autoctoni sulle performance e sullo stato di salute di vitelli a carne bianca" Atti del XL Congresso Nazionale della Società Italiana di Buiatria. 22-24/5/2008, Castel S. Pietro Terme-Bologna. In Buiatria 3(1), 25-28.
- Stella S., Ripamonti B., De Andreis S., Radaelli E., Vandoni S., Sgoifo Rossi C.A. (2009) "Impact of bovine respiratory disease on calves performance" Atti del LXIII Convegno SISVET, Udine, 16-18/09/2009, 63, p. 118.
- Vallone L., Stella S., Franchino M., Ferrari M., Dragoni I., Scanziani E. (2010). "Produzione di carne in vitro: indagine preliminare" Atti del LXIV Convegno SISVET - Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie 64, 413-415.
- Giori L., Stella S., Vandoni S., Sgoifo Rossi C.A., Radaelli E., Giordano A. (2010) "Alterazioni ematologiche in vitelli da carne con "polmoni verdi" In: Congresso Nazionale AIPVet, Castelsardo.
- Agazzi A., Ripamonti B., Stella S., Marocco S., Fanelli A., Invernizzi G., Tirloni E., Savoini G. (2011) "Specie-specific probiotic supplement in veal calves diet: effects on zootechnical and microbial parameters in standard rearing conditions" - In: 19th Congress of Animal Science and Production Association / R. Scipioni; [a cura di] N. Moscato, C. Poggi, A. Freekleton, J. Mitchell, F. Losanni. - XIX. - Pavia; Rosanna Scipioni, 2011. - Italian Journal of Animal Science 10(Suppl. 1), 23.
- Agazzi A., Marocco S., Tirloni E., Stella S., Ripamonti B., Bersani C., Dell'Orto V., Savoini G. (2011) "Newborn calf fed species-specific probiotic: effects on growth performance, health status, microbiological and hematological parameters and cell mediated immune response" In: 15th International Feed Technology Symposium / Cost Feed for Health joint Workshop / [a cura di] S. Sredanovic, O. Duragic. - Novi Sad: University of Novi Sad- Institute of Food Technology.
- Agazzi A., Stella S., Tirloni E., Marocco S., Ripamonti B., Bersani C., Savoini G. (2011) "Dietary species-specific probiotic can contrast multiresistant E. coli isolates in the gut of veal calves" In: 15th International Feed Technology Symposium/ Cost Feed for Health joint Workshop / [a cura di] S. Sredanovic, O. Duragic. - Novi Sad: University of Novi Sad- Institute of food Technology.
- Poster: Stella S., Martino P.A., Tosi G., Massi P., Tirloni E., Cossettini C. (2013) "Valutazione dell'efficacia di FitoCSC® nei confronti di ceppi di E. coli e Salmonella spp. antibiotico-resistenti isolati da pollame" Atti del LII Convegno Annuale della Società Italiana di Patologia Aviare, Forlì, 11-12/04/2013, pp. 193-195.
- Tirloni E., Stella S., Bernardi C. (2014) Qualità microbiologica di formaggi freschi italiani artigianali ottenuti da latte non pastorizzato. Atti Del XXIV Convegno Nazionale AIVI. Bologna, 10-12/09/2014, p. 13.
- Tirloni E., Bernardi C., Stella S. (2015) "Sopravvivenza di Listeria monocytogenes in yogurt artigianali e adattamento in ambiente acido" Atti del XXV Congresso Nazionale AIVI. Sorrento, 28-30/10/2015, pp. 3-4.
- Stella S., Gennari M. (2015) "Studio sull'insorgenza di bioluminescenza in carni avicole refrigerate" Atti del XXV Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Sorrento, 28-30/10/2015, p. 13.
- Poster: Tirloni E., Bernardi C., Stella S., Vallone L., Piscitelli L., Bersani C., Cattaneo P. (2015) "Indagine microbiologica e chimico-fisica di prodotti carnei tradizionali cinesi fabbricati in Italia" Atti del XXV Congresso Nazionale AIVI. Sorrento, 28-30/10/2015, p. 35.
- Stella S., Tirloni E., Bernardi C., Casellato A., Grilli G. (2017) "Evaluation of the on-chain refrigeration of broiler carcasses on Campylobacter contamination. Atti del LXXI Convegno SISVET, Napoli, p. 208.
- Tirloni E., Bernardi C., Ghelardi E., Celandroni F., Stella S. (2017) "Influence of dairy products environment on the growth of Bacillus cereus. Atti del LXXI Convegno SISVET, Napoli, p. 211.
- Bernardi C., Stella S., Anastasio A., Cattaneo P., Tirloni E. (2017) "Prevalence and mean intensity of Anisakis spp. in two anglerfish species (Lophius piscatorius, Lophius budegassa) caught in mediterranean sea" Atti del LXXI Convegno SISVET, Napoli, p. 199.
- Tirloni E., Stella S., Drago S., Stampone G., Bernardi C. (2017) "Loop-Mediated Isothermal Amplification (LAMP) for the detection of Anisakis simplex" Atti del LXXI Convegno SISVET, Napoli, p. 201.

- Coppola C., Tirloni E., Vasconi M., Anastasio A., Stella S., Bernardi C. (2018) "Effect of claws binding in American lobster (*Homarus americanus*) housing: preliminary study of emolymphatic parameters. Atti del LXXII Convegno SISVET, Torino, p. 295.
- Tirloni E., Rossaugh P.S., Bernardi C., Stella S. (2018) "Modeling the growth of *Salmonella* spp. in Italian fresh ricotta. Atti del LXXII Convegno SISVET, Torino, p. 283.
- Bernardi C., Tirloni E., Stella S. (2019) "Valorizzazione delle carni ovi-caprine" Atti del convegno "Utilizzazione delle terre incolte - zootecnia ovi-caprina?" Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, Sant'Angelo Lodigiano, p. 77-80.
- Tirloni E., Bernardi C., De Santis E.P.L., Scarano C., Spanu C., Piras F., Stella S. (2019) "Presence of *Listeria* spp. and *L. monocytogenes* in cheese-making plants producing PDO taleggio cheese" Atti del LXXIII Convegno SISVET, Olbia, p. 61.
- Tirloni E., Bernardi C., Stella S. (2022) "Use of food grade acetic organic acid to prevent *Listeria monocytogenes* in mozzarella cheese" Atti del LXXV Convegno SISVET, Lodi, p. 105.
- Poster: Scavone D., Nesossi A., Scanziani E., Stella S., Paltrinieri S. (2022) "Paraoxonase 1 (PON-1) activity as a screening test in pigs at slaughter" Atti del LXXV Convegno SISVET, Lodi, p. 357.
- Stella S., Ghislanzoni G., Borella G., Zanutto M., Longhi D., Bernardi C., Tirloni E. (2023) "valutazione microbiologica di carcasse di cinghiali cacciati in selezione/controllo in area pedemontana orobica". Atti del III Congresso nazionale sulla Filiera delle carni di selvaggina, Foligno, pp. 9-10.
- Tirloni E., Bernardi C., Fusi V., Stella S. (2023) "Growth potential of *Listeria monocytogenes* in steak tartare: application of predictive microbiology" Atti del LXXVI Convegno SISVET, Bari.

Volumi

- Stella S., Scanziani E., Ghisleni G. (2023) "Manuale di ispezione e controllo delle carni" Casa Editrice Ambrosiana, Milano.
- Coautore delle 6 precedenti edizioni del Manuale di Ispezione e controllo delle carni (dal 2001 al 2018).
- Cantoni C., Stella S., Bersani C., Ripamonti B., Pirani S., Baldi A., Rebucci R., Savoini G., Agazzi A., Invernizzi G., Domeneghini C., Vitari F., Stortini P. (2008) "Identificazione dei biotipi di batteri lattici intestinali a finalità probiotica nei vitelli a carne bianca e verifica in vivo della loro efficacia". Epitesto, Milano.

Contributi in volumi

- Stella S., Cattaneo P. (2018) Capitoli: "La carne suina: classificazione merceologia e frollatura" e "Trasporto, tracciabilità e preparazioni delle carni suine". In: AA. VV. (Associazione Norcini Bergamaschi): "Manuale di norcineria". Associazione Norcini Bergamaschi, Calcinade, pp. 178-185, 195-199.
- Tirloni E., Ghelardi E., Stella S. (2023) "*Bacillus cereus*". In Paparella A., Schirone M., Visciano P. (Eds.) "Igiene nei processi di produzione degli alimenti". Hoepli, Milano.
- Stella S., Tirloni E. (2023) "*Campylobacter* spp.". In Colavita G. (Ed.) "Igiene e tecnologie degli alimenti". Point Veterinaire Italie, Milano.

ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI CENTRI O GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI O PARTECIPAZIONE AGLI STESSI

Bandi PRIN

- 2002-2005: Componente del gruppo di ricerca del progetto: "Studio delle attività enzimatiche espresse dalla microflora specifica in prodotti carnei fermentati di interesse industriale", bando PRIN.
- 2004-2006: Componente del gruppo di ricerca del progetto: "Studio di microrganismi alteranti in prodotti di itticoltura marina", bando PRIN.
- 2007: Componente del gruppo di ricerca del progetto: "Sicurezza alimentare e conservabilità di prodotti della pesca affumicati a freddo e confezionati sotto vuoto di imprese di trasformazione italiane di piccole e medie dimensioni", bando PRIN.
- 2023: Membro del gruppo di ricerca del Progetto: "Campylobacter in the Italian poultry meat chain: prevalence, risk assessment, and consumer's role in food handling - CAMPITALY". Bando PRIN.

Bandi europei

- 2005-2008: Collaborazione con: "in vitro evaluation group" (WP3). Workpackage leader: Prof. Doriana Tedesco, partner EU Project, "SAFEWASTES" (Contract no.513949) "Sixth framework

programme - priority 5, food quality and safety”: evaluating physiological and environmental consequences of using organic wastes after technological processing in diets for livestock and humans”.

Bandi regionali/comunali

- 2005-2007: Componente del gruppo di ricerca del progetto: "Identificazione dei biotipi di batteri lattici intestinali a finalità probiotica nei vitelli a carne bianca e verifica in vivo della loro efficacia" - Piano per la Ricerca e lo Sviluppo 2005 della Regione Lombardia.
- 2008-2010: Componente del gruppo di ricerca del progetto: "Studio e valutazione di un formulato probiotico specie specifico per vitelli a carne bianca" - Piano per la Ricerca e lo Sviluppo 2005 della Regione Lombardia.
- 2009-2010: Componente del gruppo di ricerca del progetto: "Appoggio e strutturazione della filiera latte del Dipartimento di Say (Niger) come strumento per migliorare lo stato nutrizionale della popolazione locale", bando "Milano per la lotta alla fame, alla malnutrizione e alle malattie connesse. Contributi per la realizzazione di progetti di solidarietà e cooperazione internazionale in favore dei Paesi dell'Africa Sub-Sahariana".

Progetti di Ateneo

- 2007: Responsabile scientifico del progetto: "Ricerca di *Campylobacter* spp. ed *Helicobacter* spp. in polli macellati", bando FIRST - Fondo Interno Ricerca Scientifica e Tecnologica, Università degli Studi di Milano.
- 2008-2010: Responsabile scientifico del progetto: "Influenza della presenza di lesioni polmonari nei vitelli sulle caratteristiche qualitative delle carni", bando PUR - Programma dell'Università per la Ricerca, Università degli Studi di Milano.
- 2014-2015: Responsabile scientifico del progetto: "Approccio multidisciplinare per la caratterizzazione fisico-chimica, microbiologica e sensoriale di carne suina a seguito di trattamenti alimentari e confezionamento" - Fondo di ricerca giovani ricercatori, Università degli Studi di Milano.
- 2016: Responsabile scientifico del Progetto: "Valutazione dell'evoluzione della contaminazione da *Campylobacter* spp. nei broiler nelle fasi di allevamento e macellazione" - Piano Sviluppo Ricerca 2015 Linea 2 Azione B, Università degli Studi di Milano.
- 2017: Responsabile scientifico del Progetto: "Valutazione dell'effetto della refrigerazione post-macellazione sulle cariche di *Campylobacter* termofili sulle carni di broiler" - Piano Sviluppo Ricerca 2016: Linea 2 Azione B, Università degli Studi di Milano.
- 2018: Responsabile scientifico del Progetto: "Fasi di pre-macellazione e qualità della carne in bovini ad elevata redditività" - Piano Sviluppo Ricerca 2017 Linea 2 Azione B, Università degli Studi di Milano.
- 2020: Membro del gruppo di ricerca del Progetto: "Caratterizzazione di ceppi di *Listeria monocytogenes* isolati da alimenti ready to eat di gastronomia e loro potenziale di crescita anche dopo applicazione di colture bioprotettive" - Piano di Sostegno alla Ricerca - Linea 2 2020, Università degli Studi di Milano.
- 2022: Membro del gruppo di ricerca del Progetto: "*Listeria monocytogenes* nella filiera del bovino da carne: ecologia e trasferimento dall'allevamento al macello" - Piano di Sostegno alla Ricerca - Linea 2 2022, Università degli Studi di Milano.
- 2023: Membro del gruppo di ricerca del Progetto: "Valutazione degli effetti della cottura su carne di suino mediante analisi qualitative, chimico-fisiche, microbiologiche e istologiche" - Piano di Sostegno alla Ricerca - Linea 2 2023, Università degli Studi di Milano.

Collaborazione con enti di ricerca (in aggiunta ai progetti finanziati) e aziende del settore alimentare

Enti di ricerca

- Dal 2002 ad oggi: Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine (Prof. Comi): Valutazione della contaminazione da batteri patogeni negli alimenti di origine animale, caratterizzazione dei prodotti di salumeria e problematiche qualitative degli alimenti di origine animale (20 pubblicazioni scientifiche).
- Dal 2015 ad oggi: Department of Translational Research and New Technologies in Medicine and Surgery, University of Pisa (Prof.ssa Ghelardi e Dr. Celandroni): Studi di contaminazione e sicurezza alimentare riguardanti *Bacillus cereus* (7 pubblicazioni scientifiche).
- Dal 2016 al 2019: Technical University of Denmark, National Food Institute (Prof. Paw Dalgaard): Studi di microbiologia predittiva su alimenti di origine animale (1 pubblicazione scientifica).

- Dal 2017 ad oggi: Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise (Dott. Pomilio): Challenge tests per *Listeria monocytogenes* su prodotti alimentari (2 pubblicazioni scientifiche).
- Dal 2017 ad oggi: Technical University of Denmark, National Food Institute, Research Group for Risk-Benefit (Prof. Nauta): Quantitative Microbial Risk Assessment su prodotti alimentari ready to eat (2 pubblicazioni scientifiche).
- Dal 2019 ad oggi: Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Sassari (Prof. De Santis): studio di patogeni nel settore caseario (1 pubblicazione scientifica)

Aziende di Tutela della Salute

- Dal 2003 ad oggi: ATS della Montagna: valutazione di diverse tipologie di alimenti (2 pubblicazioni scientifiche).
- Dal 2015 ad oggi: ATS Città Metropolitana di Milano: valutazione di diverse tipologie di alimenti (1 pubblicazione scientifica).

Aziende del settore alimentare

- Dal 2010 ad oggi: Pellegrini Spa (ristorazione collettiva, produzione di carni): studi di shelf life e challenge tests sulle carni (4 pubblicazioni scientifiche);
- Dal 2010 ad oggi: Avisco Spa (produzione carni avicole): valutazione della frequenza di lesioni e problematiche microbiologiche sulle carni di pollo (2 pubblicazioni scientifiche);
- Dal 2011 al 2021: VenetoAgricoltura (produzione starter microbici): messa a punto di microrganismi bioprotettori (3 pubblicazioni);
- 2013/2014: Fratelli Pagani Spa (ingredientistica): valutazione di additivi alimentari (2 pubblicazioni scientifiche);
- 2015: Giuseppe Citterio Spa (produzione salumi): challenge tests su prodotti carnei;
- Dal 2015 ad oggi: Sealed Air (packaging alimentare): valutazione delle performances di materiali di packaging alimentare (2 pubblicazioni scientifiche);
- 2016: Fratelli Rizzi (salumificio): challenge tests su prodotti carnei (1 pubblicazione scientifica);
- Dal 2016 ad oggi: La nuova gastronomia e pasticceria Srl: challenge tests su prodotti ready to eat (1 pubblicazione scientifica);
- Dal 2016 al 2022: CasArrigoni Srl (produzione formaggi): valutazione della maturazione di prodotti caseari (2 pubblicazioni scientifiche);
- Dal 2016 ad oggi: Sangiovanni Srl (produzione formaggi): valutazione della contaminazione ambientale da patogeni (2 pubblicazioni scientifiche);
- 2017: Cremonini Spa (produzione di carni bovine): valutazione chimico-fisica di preparazioni di carne;
- 2017: Cascina Italia Spa (produzione ovoprodotti): validazione di processo e studi di shelf life su ovoprodotti.
- 2017: Azienda Agricola Casati (produzione latte e derivati): valutazione dello sviluppo di patogeni in prodotti caseari (1 pubblicazione scientifica).
- 2019: Responsabile scientifico del contratto di ricerca "Consulenza validazione di kit diagnostici per l'ambito alimentare" fra Università degli Studi di Milano e Enbiotech Srl (sistemi diagnostici). Durata: 12 mesi (1 pubblicazione scientifica);
- 2019: Responsabile scientifico del contratto di servizio "Attività concernente lo studio dell'effetto di imballaggi sulla shelf-life microbiologica di formaggi" fra Università degli Studi di Milano e Sealed Air SpA. Durata: 22 mesi;
- Dal 2021 ad oggi: Fratelli Faccia Spa (macellazione bovina): valutazione delle procedure igieniche e della circolazione di *Listeria monocytogenes* nella filiera di produzione delle carni bovine;
- 2022: La commerciale carni (produzione carni ovine): valutazione della shelf life di carni ovine porzionate (1 pubblicazione scientifica);
- 2022: Macelleria Motta Sergio (produzione carni bovine): valutazione della frollatura delle carni (1 pubblicazione scientifica).
- Dal 2022 ad oggi: Fratelli Rossi Srl (produzione prodotti di gastronomia): valutazione dello sviluppo di *L. monocytogenes* in prodotti di gastronomia;
- Dal 2022 ad oggi: Jolanda de Colò Spa (produzione prodotti di gastronomia) valutazione dello sviluppo di *L. monocytogenes* in prodotti di gastronomia.

ATTIVITÀ QUALI LA DIREZIONE O LA PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE SCIENTIFICHE

2023: Guest Editor per la rivista "Foods", Special Issue "The microbial safety of milk, cheese and dairy products"

TITOLARITÀ DI BREVETTI

-

PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER ATTIVITÀ DI RICERCA

2023: Premio “Migliori papers” al contributo scientifico “Valutazione microbiologica di carcasse di cinghiali cacciati in selezione/controllo in area pedemontana orobica”, presentato al III Congresso Nazionale sulla Filiera delle carni di selvaggina selvatica, Foligno, 10-12 maggio 2023

PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI DI INTERESSE INTERNAZIONALE

- 2017: Intervento: “Sicurezza alimentare: alimenti ready to eat multi-ingredienti: fonti di contaminazione e valutazione del rischio”. Workshop AIVI: “Workshop su *Listeria monocytogenes*: dati epidemiologici, fattori di rischio e strumenti di supporto per l’operatore del settore alimentare”. Milano, 22/9/2017.
- 2017: Intervento: “Alimenti ready to eat multi-ingredienti: fonti di contaminazione e valutazione del rischio per i consumatori”. Giornata di studio IZS dell’Abruzzo e Molise “G. Caporale”: “Il Laboratorio Nazionale di Riferimento per *Listeria monocytogenes*”. Teramo, 14/12/2017.
- 2018: Intervento: “Starter batterici e microflora naturale: influenza sulle caratteristiche dei salumi fermentati”. Convegno Eurocarne: “Come fare salumi migliori”. Verona, 1/2/2018.
- 2018: Intervento: “Utilizzo di acidi organici nella riformulazione degli alimenti RTE: impatto sulla crescita di *Listeria monocytogenes*”. Giornata di studio IZS dell’Abruzzo e Molise “G. Caporale”: “Il Laboratorio Nazionale di Riferimento per *Listeria monocytogenes*”. Teramo, 20/6/2018.
- 2018: Intervento: “Opportunità dell’uso di colture starter in formaggi tradizionali”. Workshop AIVI: “Giornata studio sulle problematiche attuali del settore lattiero-caseario”. Lodi, 1/12/2018.
- 2019: Intervento: “*Listeria monocytogenes* in tartare confezionata in skin”. Giornata di studio IZS dell’Abruzzo e Molise “G. Caporale”: “Il Laboratorio Nazionale di Riferimento per *Listeria monocytogenes*”. Teramo, 4/7/2019.
- 2019: Intervento: “Qualità microbiologica delle carcasse di cinghiali abbattuti per autoconsumo”. I Congresso Nazionale sulle Filiere delle carni di selvaggina selvatica. Lodi, 7-8/11/2019
- 2020: Intervento: “Challenge test: comportamento di *L. monocytogenes* in tartare di vitello sottovuoto”. Giornata di studio IZS dell’Abruzzo e Molise “G. Caporale”: “Il Laboratorio Nazionale di Riferimento per *Listeria monocytogenes*”. On line, 17/9/2020.
- 2021: Intervento: “Influenza del benessere della selvaggina sulla qualità delle carni”. Il Congresso Nazionale sulle Filiere delle carni di selvaggina selvatica. On-line, 15/6/2021.

ATTIVITÀ GESTIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO

INCARICHI DI GESTIONE E AD IMPEGNI ASSUNTI IN ORGANI COLLEGIALI E COMMISSIONI, PRESSO RILEVANTI ENTI PUBBLICI E PRIVATI E ORGANIZZAZIONI SCIENTIFICHE E CULTURALI, OVVERO PRESSO L’ATENEIO O ALTRI ATENEI

Scuole di Dottorato:

- 2005-2013: Membro del collegio docenti della Scuola di Dottorato in “Alimentazione Animale e Sicurezza Alimentare” (Università degli Studi di Milano).
- Dal 2013 al 2023: Membro del collegio docenti della Scuola di Dottorato in “Scienze Veterinarie e dell’Allevamento” (Università degli Studi di Milano).
- 2020: Membro della Commissione giudicatrice per la selezione dei progetti di Dottorato nell’ambito della Scuola di Dottorato in Scienze veterinarie e dell’allevamento - XXXVI ciclo (Università degli Studi di Milano).
- Dal 2023: Membro del collegio docenti della Scuola di Dottorato in “Scienze della Nutrizione” (Università degli Studi di Milano).

Scuole di Specializzazione:

- 2011-2016: Membro del collegio docenti della Scuola di Specializzazione di Ispezione degli alimenti di origine animale (Università degli Studi di Milano).
- Dal 2019 ad oggi: Membro del collegio docenti della Scuola di Specializzazione di Tecnologia e patologia delle specie avicole, del coniglio e della selvaggina (Università degli Studi di Milano).
- Dal 2022 ad oggi: Membro del collegio docenti della Scuola di Specializzazione di Malattie infettive, profilassi e polizia veterinaria (Università degli Studi di Milano).
- Dal 2023: Membro del collegio docenti della Scuola Specializzazione di Ispezione degli alimenti di origine animale (Università degli Studi di Milano).

Commissioni nell'ambito del CdS

- 2019: Membro del Visitation Committee della visita di Accreditamento della Commissione EAEVE (Università degli Studi di Milano).
- Dal 2013 al 2015 Membro della Commissione Paritetica docenti-studenti del Corso di Studi di Medicina Veterinaria (Università degli Studi di Milano).
- Dal 2019 ad oggi: Membro della Commissione tirocinio pratico del CdS di Medicina Veterinaria (Università degli Studi di Milano).
- 2019: Membro della Commissione Riordino per la definizione del nuovo ordinamento del Corso di Studi di Medicina Veterinaria (Università degli Studi di Milano).
- Dal 2023: Membro della Commissione EAEVE per il Corso di Studi di Medicina Veterinaria (Università degli Studi di Milano).

Incarichi esterni

- 2007: Tutor scientifico, nell'ambito della Sovvenzione Globale Ingenio (Regione Lombardia), dei progetti di ricerca "Campylobacter spp. ed Helicobacter spp. in polli macellati" e "Valutazione dell'ozono come agente sanificante".
- 2020: Membro della Commissione d'esame per il conferimento del titolo di Dottore di Ricerca in Scienze Veterinarie (Università degli Studi di Sassari).
- 2018/2021: Membro del collegio dei Revisori dei conti dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti.
- Dal 2022 ad oggi: Membro del Collegio dei Probiviri dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti.

Organizzazione di convegni scientifici

- 2014: Membro del comitato scientifico del Convegno Meat Tech "Il futuro dell'industria delle carni tra innovazione tecnologica ed evoluzione del mercato".
- 2016: Responsabile scientifico del workshop AIVI: "Problematiche connesse al ruolo del veterinario pubblico e aziendale nel mercato internazionale degli alimenti di origine animale".
- 2017: Membro del comitato organizzatore del "Workshop su Listeria monocytogenes: dati epidemiologici, fattori di rischio e strumenti di supporto per l'operatore del settore alimentare".
- 2018: Membro del comitato organizzatore del XXVIII Convegno Nazionale AIVI "Attualità nell'igiene degli alimenti: stato dell'arte e prospettive future".
- 2018: Membro del comitato organizzatore del workshop AIVI: "Giornata studio sulle problematiche attuali del settore lattiero-caseario".
- 2019: Membro del Comitato Organizzatore del I Congresso Nazionale "La filiera delle carni di selvaggina selvatica".
- 2023: Membro del Comitato Scientifico del III Congresso Nazionale "La filiera delle carni di selvaggina"

Data

2/08/2023

Luogo

Lodi